



## Bocchino - Macaja Cocktail Martini (12613) - 42% - 10cl - Likör

Der Ursprung des Namens ist umstritten. Manche behaupten, es sei der Name des italienischen Barkeepers aus Arma di Taggia, der ihn 1912 erstmals für John D. Rockefeller in New York zubereitete und an der Bar des Knickerbocker Hotels in New York, das den Astors gehörte, servierte.

Der Martini-Cocktail besteht aus

6 cl Gin Macaja und 1 cl Wermut trocken

Unser Gin Martini-Cocktail wird ausschließlich mit hausgemachten Produkten gemixt.



Alk. Vol.: 42.0 %

Grösse: 10 cl

Land / Region: Italien

Herstellerinfos: Likör Macaja

Artikel-Nr: 341073

DAS GEHEIMNIS UNSERES HANDWERKLICH HERGESTELLTEN GINS Über 14 Monate des Experimentierens und Forschens im Labor, um die perfekte Kombination unter den 36 Pflanzenstoffen zu finden. Die Wahl des Destillierens mit einer kleinen, eifersüchtig gehüteten, diskontinuierlichen Brennblase, die unser Geschäft seit Jahrzehnten begleitet und es uns ermöglicht, nur den besten Teil des Destillats maximal zu extrahieren. Die frischen Aromen werden in einen speziellen Korb im oberen Teil gegeben, der dem Gin dank Verdunstung und einer konstant niedrigen Temperatur Eleganz und Raffinesse verleiht. Der Aufguss enthält Gewürze, verschiedene Pfeffersorten, Ingwer, Hagebutten, Heidelbeerbeeren, Ireoswurzel, Weißdornbeeren, Koriandersamen, grüne Anissamen, Fenchelsamen, Weißdornbeeren, Wacholderbeeren. Ein ausgewogener Gin, der den Ehrgeiz hat, die Geschichte der Biodiversität zu erzählen, dessen Herstellung ist.