

Bocchino - Macaja Cask Gin (6511) (3511) - 46.8% - 50cl - ohne Holzrahmen

180 Tage Affinage in kleinen Barriques lassen eine große Komplexität entstehen und die Aromen und ätherischen Öle werden hervor-gehoben, die allein durch das Holz entstehen. In der Nase vernimmt man würzige und balsamische Noten. Klarer, harmonischer Geschmack mit süßlichen Noten im Abgang.

Nase:

Aroma: würzige und balsamische Noten

Geschmack:

Klar und harmonisch

Nachklang:

süß



Alk. Vol.: 46.8 %

Grösse: 50 cl

Land / Region: Italien

Herstellerinfos: Macaja

Artikel-Nr: 341175

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.