DRINKS.

Mari Mayans Hierbas Ibicencas 100cl mit Kräuter

Scannen, um die Online-Version zu besuchen



Zusatzinformation

Artikelnummer	701287
Alkoholgehalt	26%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ibiza
Abfüller	Ibiza SL Calle Pou de na Massiana No. 31, 07816 Sant Rafael, Spanien
Marke	Mari Mayans
Typ	Hierbas Ibicencas
Anwendung	pur, on the rocks oder für Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	herbal, würzig und frisch mit Minze, Anis, Wacholder, Fenchel und anderen mediterran angehauchten Aromen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose mit Anis
Details	der verwendete Alkohol ist aus Wein und Melasse destilliert und wird mit den Blättern, Samen und Früchten von 18 einheimischen Pflanzen und Kräutern aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Juan Marí Mayans Erfinder- und Unternehmergeist ist es zu verdanken, dass die Hierbas Ibicencas auf Ibiza und Formentera einen wahren Kultstatus geniessen und mittlerweile auch die Bars dieser Welt erobern. Die Bezeichnung Hierbas Ibicencas (= Ibizenkische Kräuter) ist seit 1997 sogar geschützt, damit es keine billigen Nachahmungen des Kräuterlikörs geben wird. Kräuter finden auf dem Insel-Duo im Mittelmeer beste Wachstumsbedingungen, sodass es nur logisch erscheint, eine Spirituose daraus herzustellen. Dabei kommen sowohl die Blätter und Samen als auch die Früchte heimischer Pflanzen zum Einsatz. Wer es genau wissen will: Enthalten sind die Aromen von Anis, Thymian, Rosmarin, Wacholder, Minze, Zitronen und Orangen sowie weiteren geheimgehaltenen Zutaten (in aller Regel kommen bei dieser Art von Likör noch Lavendel, Fenchel, Weinraute, Kamille, Oregano, Salbei u.a. hinzu). Jene Aromen werden in mehreren Schritten entzogen: Während einer 18-stündigen Destillation, beim Sieden, durch eine Infusion und anschliessend bei der 15 bis 30 Tage andauernden Mazeration. Der Prozess bringt eine hydroalkoholische Lösung hervor, die jedesmal leicht unterschiedlich ausfällt.