

DRINKS.

Amazonian Premium Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701457
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Peru
Region	Lima
Abfüller	The Inca Distillery S.A.C., Calle 2, Mz LL, Lote 11, Parque Industrial EL ASESOR, Ate, Lima, Peru
Marke	Amazonian
Typ	Gin
Allergene	enthält Paranüsse und Mandeln
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	frische Züge von Zitrus, dazu nussige und würzige Aromen. Der Zuckerrohrbrand ist neben den fruchtigen, herbalen und aromatischen Noten klar herauszuschmecken.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	peruanischer Rohrzuckerschnaps mit Physalis-Beeren, Camu Camu, Amazonas-Nüssen, Tonkabohnen, süssen und bitteren Zitronen, Inka-Erdnüssen und mazedonischem Wacholder



angereichert (teils per
Mazeration, teils per
Dampfinfusion)

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	---

Beschreibung

Wer noch nie in Peru war, kennt zumindest die Atacama-Wüste und das Andenhochland. Allerdings ist Peru nicht nur trocken, wüstenartig und bergig: Östlich der Anden erstreckt sich das von grünem Dickicht und feuchter Luft geprägte Amazonas-Tiefland, in dessen Wäldern und Gärten exotische Früchte und Blüten gedeihen. Einheimische Farmer ernten jene Zutaten und bringen sie, meist auf dem Wasserweg, zum nächstgelegenen Händler, der diese dann an die Inca Distillery in der Hauptstadt Lima schickt. Zu jenen Zutaten gehören die Physalis-Beere, Camu Camu, Amazonas-Nüsse, Tonkabohnen, süsse und bittere Zitronen sowie Inka-Erdnüsse. Dazu kommen organisch angebaute Wacholderbeeren aus Mazedonien. Das vierköpfige Team setzt bei seiner Arbeit auf die deutsche Ingenieurskunst, denn die Kupferbrennblase stammt von der renommierten Firma Carl. Mit 4mm dicken Kupferwänden, einer Brennsäule mit vier individuell verstellbaren Platten und einem Kondensator ausgestattet, bietet die Brennblase das ideale Medium für die Ginherstellung. Die Erhitzung per Gas und Wasserbad garantiert zudem konstant hohe Temperaturen. Doch bevor die Aufmerksamkeit auf die Destille fällt, wird ein Teil der Botanicals 24 Stunden lang in reinem Zuckerrohrbrand aus Trujillo mazeriert. Die restlichen Zutaten kommen während des Destillationsvorgangs per Dampfinfusion hinzu. Nach einer 20-tägigen Ruhephase in Stahltanks ist der Amazonian Premium Gin bereit für die Abfüllung.