DRINKS.

# Mari Mayans Hierbas Ibicencas 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen




## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | LMMH1000 |
| 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 | aromatischer Duft mit Thymian, Rosmarin und Anis. Ausgeglichener Geschmack nach Kräutern, wobei Minze, Fenchel, Wacholder und Anis für eine gewisse Frische sorgen. |
| 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.