

Amuerte Coca Leaf Gin

Zusatzinformation

Artikelnummer	701469
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Belgien
Abfüller	Barchitect BV, Lijsterstraat 14 Bus 3, 3530 Houthalen- Helchteren, Belgium
Marke	Amuerte
Typ	New Western Dry Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit exotischen Früchten und herbalen bis bitteren Noten.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit Coca-Blättern, Papaya, Baumtomaten und Drachenfrucht aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Es gibt nicht nur Gin mit Hanfblättern, sondern auch Gin mit Coca-Blättern! Denn lange bevor der aus den Pflanzen extrahierte Wirkstoff Kokain zu einer weit gefürchteten Droge wurde, war der Strauch eine sehr geschätzte Nutzpflanze in Peru, Kolumbien und anderen Andenländern. Dort stellt das Kauen der Coca-Blätter eine Alltagszeremonie unter den indigenen Stämmen dar. Als Jeroen und

seine Frau Eveline als Rucksackreisende im kolumbianischen Regenwald ihre erste Begegnung mit den Blättern hatten, wussten sie sofort, dass dies die ideale Zutat für ihren angedachten Gin sei. Erfahrung mit dem Destillieren hatten sie bereits, denn Jeroen entstammt einer belgischen Brennerfamilie, die sich seit jeher mit Gin und Genever auseinandersetzt. Um die naturgegebene Bitterkeit der Coca-Pflanze auszugleichen, zog man für die Herstellung noch typisch peruanische Früchte wie Tamarillo, Papaya und Drachenfrucht heran. Ob es weitere Zutaten gibt, lässt sich nicht ganz erschliessen – jedenfalls trägt der Amuerte Gin herb-bittere, fruchtig-exotische Züge und ist mit einem klassischen London Dry Gin kaum zu vergleichen. Die Designer-Flasche ist mit einem kunstvoll gezeichneten Totenschädel und 24-karätigem Gold versehen. Die Symbolik und der Name sollen jedoch keine negativen Schwingungen rüberbringen, sondern die Käufer des Gins lediglich daran erinnern, jeden Tag in vollen Zügen auszuleben, bevor es zu spät dafür ist.