

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 der White Edition noch "Finger Lime" aus einem italienischen Naturpark, Kardamom, Koriander und Szechuan-Pfeffer heran. Damit entwickelte man einen ganz neuartigen Geschmack zur Black Edition, die 2018 für Furore sorgte. Für alle, die es noch nicht wissen: Finger Lime ist eine längliche, fingerförmige Zitrusfrucht, deren Fruchtfleisch wie Kaviar aussieht. Ob es weitere Zutaten gibt, lässt sich nicht ganz erschliessen - jedenfalls trägt die Amuerte White Edition herb-bittere, frische und würzige Züge. Die Designer-Flasche ist mit einem kunstvoll gezeichneten Totenschädel und 24-karätiger Goldfolie versehen. Die Symbolik und der Name sollen übrigens keine negativen Schwingungen rüberbringen, sondern die Käufer des Gins lediglich daran erinnern, jeden Tag in vollen Zügen auszuleben, bevor es zu spät dafür ist.