



ELEPHANT GIN

ELEPHANT GIN ORANGE COCOA

40% 0,5 L

0,5 l

CHARAKTER

Der Botanical Mix des Elephant London Dry Gin gibt der Orange Cocoa Edition zweifelsohne seine geschmackliche Basis. Die Bio- Orangen und Kakaobohnen fügen einen hocharomatischen Charakter und eine seltene Frische hinzu. Die pikanten und zitrusssüßen Noten der Orange verbinden sich mit dem trockenen, samtigen und gleichzeitig schokoladigen Aroma der Kakaobohne. Texturiert und hell, funktioniert der Gin gut in einem G&T und Dry Martini sowie in sorgfältig ausgewogenen Cocktails. 15 % des Gewinns jeder verkauften Flasche gehen an afrikanische Elefantenschutzprojekte.



FARBNUANCE

kristallklar

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Deutschland

SERVIERVORSCHLAG

50ml Gin + 150ml Fever-Tree
Mediterranean Tonic Water +
Eis + Garnitur: ein Zweig
Rosmarin und eine
Orangenzeste

ROHSTOFF(E)

Neutralalkohol auf
Weizenbasis, 14 Botanicals

ALKOHOL *

40 %

HERSTELLUNG

Pot Still (copper)

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

MARKE | PRODUZENT

Elephant Gin

AUSZEICHNUNGEN

Doppel Gold Medaille - San
Francisco World Spirits
Competition 2023

Elephant Gin GmbH, Wittenburg, Germany

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Art.-Nr. 52521