



ELEPHANT GIN

## ELEPHANT GIN ORANGE COCOA

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