ELEPHANT GIN

# ELEPHANT GIN ORANGE COCOA

0,5 l

Art.-Nr. 52521

## 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 zitrussüßen 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

## SERVIERVORSCHLAG

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

## HERSTELLUNG

Pot Still (copper)

## MARKE | PRODUZENT

Elephant Gin

## HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Deutschland

## ROHSTOFF(E)

Neutralalkohol auf Weizenbasis, 14 Botanicals

## ALKOHOL *

40 %

## TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

## 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.

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

hallo@mack-spirits.de
mack-spirits.de
DE-ÖKO-006