

DRINKS.

MUYU Chinotto Nero by Simone Caporale Likör 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70383
Alkoholgehalt	24%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Schiedam
Abfüller	De Kuyper Royal Distillers, Buitenhavenweg 98, 3113 BE Schiedam, Pays-Bas
Marke	Muyu
Typ	Likör
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase schokoladige Orangenaromen. Am Gaumen Aromen frischer Mandarinen, Naval Orangen und florale Noten mit Anklängen von Schokoladenpralinen und Cola.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Chinchotto, Cinchona, Eichenmoos, Curaçao Orange und Kakao als Botanicals
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Muyu entstand aus der Zusammenarbeit des holländischen Unternehmens De Kuyper und drei der aktuell bekanntesten Barkeepern der Welt: Simone Caporale, Alex Kratena und Monica Berg. Sie unternahmen zusammen eine Forschungsreise in den Amazonas, um einzigartige Aromen zu finden und mit den Muyu-Likören mehr Bewusstsein für biologische Vielfalt zu schaffen. Während 'Muyu' zu deutsch 'Samen' bedeutet, enthält jede der drei Muyu-Sorten ein Hauptbotanical aus dem Amazonas mit weiteren Aromen, um seinen Charakter abzurunden. Die verwendeten Botanicals sind Blumen, Früchte und Pflanzen, die im französischen Grasse sorgfältig unter Verwendung verschiedener Methoden extrahiert werden. Für den Chinchotto Nero wurden Chinchotto, Cinchona, Eichenmoos, Curaçao Orange sowie Kakao verwendet. Das Endprodukt wird in schwarze Flaschen abgefüllt, die an alte Medizinflaschen erinnern, und mit einem Etikett verziert, das sich an traditionelle Malereien und Körpermalereien anlehnt.