

DRINKS.

Amuerte Coca Leaf Gin Yellow Edition 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	785793
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Belgique
Région	Flandern
Embouteilleur	Barchitect BV, Lijsterstraat 14 Bus 3, 3530 Houthalen-Helchteren, Belgium
Marque	Amuerte
Type	New Western Dry Gin
L'usage	pur ou pour divers drinks et cocktails
Dégustation	vif, exotique et riche en facettes, avec des notes fruitées de mangue et de litchi, des tons finement épicés et balsamiques et des traits rafraîchissants.
Désignation commerciale	Gin
Détails	aromatisé entre autres avec des feuilles de coca péruviennes et des baies de miel
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Il n'y a pas que le gin aux feuilles de chanvre, il y a aussi le gin aux feuilles de coca ! En effet, bien avant que la cocaïne extraite de ces plantes ne devienne une drogue redoutée, l'arbuste était une plante utile très appréciée au Pérou, en Colombie et dans d'autres pays andins. Là-bas, la mastication des feuilles de coca est une cérémonie quotidienne parmi les tribus indigènes. Lorsque Jeroen et sa femme Eveline ont rencontré pour la première fois les feuilles de coca dans la forêt tropicale colombienne, ils ont tout de suite su qu'il s'agissait de l'ingrédient idéal pour leur projet de gin. Ils avaient déjà de l'expérience en matière de distillation, car Jeroen est issu d'une famille de distillateurs belges qui s'occupe depuis toujours de gin et de genièvre.

Pour compenser l'amertume naturelle de la plante de coca, ils ont utilisé le mamoncillo, un fruit tropical également connu sous le nom de baie de miel et originaire d'Amérique latine, pour la production de l'édition jaune limitée dans le temps. Le goût de ces petits fruits ronds, dont l'aspect extérieur rappelle celui des citrons verts, est une combinaison de litchi et de mangue. Les autres ingrédients du gin restent secrets.