

# DRINKS.

## Skinos Mastiha Spirit Likör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	100042
Alkoholgehalt	30%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Griechenland
Region	Ägäisinsel Chios
Abfüller	Concepts Trade & Marketing Co., 16 Mesologiou street, Pireaus 18545, Griechenland
Marke	Skinos
Typ	Baumharzlikör
Anwendung	gekühlt als Shot bzw. Digestif oder in verschiedenen Cocktails (z.B. mit Limonade oder Tonic Water gemischt)
Degustationsnotiz	süßlich, erfrischend und pflanzlich.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit den ätherischen Ölen des Mastixbaums verfeinert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Beschreibung

Die Marke Skinos steht für griechischen Mastiha-Likör, dessen Basis das Harz aus dem Mastixbaum

darstellt. Von diesem Rohstoff gibt es auf der Insel Chios an der Grenze zum türkischen Hoheitsgebiet mehr als genug - immerhin gilt das Eiland als der grösste europäische Harz-Produzent. Die Ernte der aus der Rinde ausgetretenen, verfestigten Flüssigkeit findet im Juni und Juli von traditionsbewussten Dorfbewohnern statt. Jeder Baum liefert gerade einmal 80-200 Gramm des Harzes, dessen Bildung ca. 10-20 Tage dauert.. Dabei sind es die ätherischen Öle (welche 2% des Harzes ausmachen), die den typischen Geschmack definieren und deshalb für die Likörherstellung bedeutsam sind. Nachdem das Gemisch aus Alkohol und Harzöl in den Alembic Stills destilliert und mit Wasser sowie Zucker geblendet wurde, entsteht ein eigenwilliger Likör mit kräftigen Baumaromen. So einfach und originell wie diese Rezeptur präsentieren sich auch die Flaschen, die dem Likör ein zeitloses Erscheinungsbild geben. Eine neue Erfindung ist Mastiha sowieso nicht: Schon während der Antike wurde das Harz gewonnen, gehandelt und konsumiert; damals nutzte man es vor allem zur Aromatisierung des Weins. Wer nach Anwendungsgebieten für den Likör sucht, muss sich nicht lange umsehen: Der Skinos Mastiha Spirit kann eine Vielzahl an Spirituosen in klassischen wie neumodischen Cocktails ersetzen. Denkbar wäre z.B. die Kombination mit Tonic Water oder Limonade. Generell lässt sich der Likör gut mit Gin oder Vodka sowie diversen Fruchtsäften mischen. Auch als Sour, Old Fashioned, oder ganz einfach als Shot, kann man den 30%-igen Likör trinken.