

DRINKS.

AQVA LVCE Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	600011
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Treviso
Abfüller	Distilleria dell'Alpe, Beniamino Maschio Via San Michele 70, 31020 San Pietro di Feletto, Italie
Marke	AQVA LVCE
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur auf Eis oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	Am Gaumen kräftige Gewürz- und Kräuteraromen mit floralen Anklängen
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Mit 12 Botanicals, u.a.: Wacholder, Kreuzkümmel, Kümmel, Hopfen, Lorbeer und Koriander
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Ferruccio de Bernard eröffnete 1948 die Distilleria dell'Alpe am Südrand der italienischen Alpen und brachte es zunächst mit seinem Kapriol Likör aus Wacholderbeeren und Bergkräutern zu einer gewissen Bekanntheit. Er liess das "Destillat des Waldes", wie man den Likör oftmals nannte, gleich patentieren. Als Beniamino Maschio, der sich sonst auf Grappa spezialisiert, 2002 die Brennerei übernahm, holte er den Kapriol Likör zurück ins Bewusstsein der Menschen. Eine neue Kreation der kleinen Brennerei ist der Aqva Lvce Dry Gin. Es dauerte zwei Jahre, bis die Hersteller mit der Rezeptur zufrieden waren - daran erkennt man bereits die Sorgfalt und Leidenschaft, die in die Produkte der Distilleria dell'Alpe einfließt. Für den Gin werden insgesamt 12 Botanicals verwendet, die jedoch zwecks Geheihaltung der Rezeptur nicht alle verraten werden. Dazu gehören unter anderem der typische Wacholder, aber auch Lorbeer, Kreuzkümmel, Hopfen, Koriander und Kümmel.