



Art.-Nr. 52521

ELEPHANT GIN ORANGE COCOA

0,5 l

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 zitrusssüßen 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

krystallklar

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Deutschland

SERVIERVORSCHLAG

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

ROHSTOFF(E)

Neutralalkohol auf
Weizenbasis, 14 Botanicals

ALKOHOL *

40 %

HERSTELLUNG

Pot Still (copper)

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

MARKE | PRODUZENT

Elephant Gin

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.