



Gin aromatico con note di cacao e la freschezza dell'arancia.

Nome:	Elephant Orange Cocoa Gin
Produttori:	Elephant Gin Ltd
Importatori:	Compagnia dei Caraibi
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Germania
Gradazione:	40.00%
Formato:	500ml
Sito:	https://www.elephant-gin.com/
Botaniche:	Aghi di Pino, Bacche di Ginepro, Artemisia Sudafricana, Baobab del Malawi, Arancia, Bucco Sudafricano, Coda di Leone (Pianta), Mela, Zenzero, Fave di cacao

Gusto

Le note erbacee di Elephant London Dry Gin fanno da perfetto sfondo ed esaltano le note delle arance fresche e delle fave di cacao, che aggiungono aromaticità e grande freschezza al gin. Le dolci note agrumate si accompagnano perfettamente a quelle più secche e vellutate del cacao, con il loro goloso aroma di cioccolato, rendendo Elephant Orange Cocoa Gin un distillato perfetto per i Gin Tonic e i Dry Martini cocktail.

Produzione

Elephant Orange Cocoa Gin è prodotto a partire da Elephant London Dry Gin. A questo è aggiunto un distillato di arance fresche intere, distillate sottovuoto per ottenere il meglio dal frutto, e uno di fave di cacao tostate.

Curiosità

Elephant Gin nasce in Germania ma si ispira all'Africa, infatti unisce botaniche tedesche a tipiche piante africane. In questa versione particolare il distiller ha voluto aggiungere una più profonda aromaticità aggiungendo al London Dry arance fresche intere e fave di cacao tostate. E' molto raro che un agrume venga utilizzato intero e fresco nel gin, infatti per estrarne al meglio le note fresche, le arance sono state distillate sottovuoto.