

Kapriol Dry Gin Blood Orange & Peach

Artikelnummer: 253005

DISTILLERIA DELL'ALPE - F.LLI DE BERNARD – 1948

Ferruccio de Bernard gründete seine Distilleria dell'Alpe 1948 in Bastia d'Alpago, einem kleinen Hügeldorf im ausgedehnten Cansiglio-Wald der italienischen Ostalpen. Er produzierte den Kapriol Kräuterlikör, allgemein bekannt als "Distillato del Bosco" (Destillat des Waldes). Dieser Kräuterlikör wird am selben Ort hergestellt, an dem die Wacholderbeeren gesammelt werden, und in einem langen und komplexen Destillationsprozess mit Kräutern und Zucker aufgegossen. Im Jahr 2002 übernahm Beniamino Maschio die Distilleria dell'Alpe mit der Absicht, verschiedene Liköre zu entwickeln, die typisch für die venezianische Tradition sind, darunter der ursprüngliche Likör Kapriol Classico von 1948. Im Jahre 2016 entstand nach vielen Jahren der Rezeptverfeinerung der Kapriol Dry Gin mit seinem charakteristischen Aroma der Berge und tausendjährigen Wälder der venezianischen Alpen aus dem ursprünglichen klassischen Kapriol-Rezept. Jedoch wurden mehr botanische Kräuter hinzugegeben, wodurch ein Gin mit einem einzigartigen und ausgewogenen Aroma entstand.

Tasting Note Dry Gin Blood Orange & Peach :



Kapriol Gin Blood Orange & Bergamot basiert auf dem Originalrezept des Kapriol Gin Dry aus dem Jahr 1948. Um den Gaumen zu verwöhnen, wählt man nur die besten Blutorangen und Pfirsiche aus Sizilien und der Emilia Romagna. Diese werden zunächst in feinstem Alkohol auf Weizenbasis eingelegt und dann in unseren historischen Destillierapparaten aus dem Jahr 1947 destilliert, die vom Kunsthandwerker Antonio Padovan gebaut wurden.

Sowohl der Geruch als auch der Gaumen werden fast zu einer Reise durch die schönsten und schönsten Obstgärten Italiens im Mittelmeerraum mitgenommen!

Analytische Werte

Alkoholgehalt 40,7 Vol. %

