

COCOA GIN Bio

Der Cocoa Bio Gin von Edelschwarz ist ein zu 100% biologischer Gin aus den Alpen verfeinert mit der Edelkakaobohne „Chuncho“ – der Urbohne aus Peru. 17 sorgfältig ausgewählte alpine Bio Botanicals darunter Edelweiß, Schwarzbeere, Wacholder, Bergheu, Preiselbeere, Hagebutte, Holunderbeere, Zitronenmelisse und Fichtennadeln vereint mit klarem Berg-Quellwasser und der Chuncho Bohne aus dem Urubamba Tal in Peru, machen diesen Bio Gin zu einem geschmacklichen Unikat. Nach aufwendiger Destillation in Chargen von 300 Litern in der Kupferblase und anschließender Veredelung mit Chuncho-Kakao entsteht dieser vollmundige, ausgewogene Gin mit feinsten Zartbitternoten einer der ältesten und hochwertigsten Kakaobohne der Welt. Unweit der faszinierenden Inkastätte Machu Picchu wachsen die Chuncho-Kakaos. Eine erfolgreiche fair trade Kampagne erlaubt es, den Bauern direkt Kakao zu fairen Preisen zu beziehen. Dieser Edelkakao wird von 40 Kleinbauernfamilien in Peru ökologisch und fair produziert. Der Edelschwarz Cocoa Bio Gin eignet sich hervorragend zum Mixen und Kreieren neuer und ausgefallener Cocktails sowie zum reinen Genuss.

