



1528 CACAO GIN



Das erste Produkt von 1528 ist Cacao Gin, bei dem es sich um erlesenen Gin mit einer ganz eigenen Note handelt.

Alles beginnt mit der Kunst des Brennens. Der Gin wird in El Puerto de Santa Maria durch Cacao Pico sorgfältig ausgearbeitet. Ganz im Sinne der Tradition geht der Cacao Gin aus dem „Bain-Marie“-Verfahren in authentischen

Kupferblasen hervor. Die Kakaobohnen werden im gleichen Betrieb über einem Holzfeuer geröstet.

Dieser Cacao Gin ist alles andere als ein Schokoladengetränk, sondern ein echter Dry Gin auf Basis von gerösteten Kakaobohnen.

Botanicals: originaler Dry Gin mit 100 % Getreide und einer Kombination aus Botanicals wie beispielsweise Wacholderbeere, geröstete Kakaobohnen, Koriander, Angelikawurzel und -samen, Calamansi-Schale, Orangenschale und Grüne Minze.

Land: Spanien

Brennerei: Destilerias Pico

Alkohol: 40% alk.

Alter: Nicht gealtert

