

## Beylerbeyi

### Göbek Raki

<b>Typ</b>	Anis
<b>Herkunft / Region</b>	Türkei
<b>Produzent / Abfüller</b>	Sarper Damitimcilik A.S.
<b>Alkoholgehalt</b>	45 %
<b>Grösse</b>	50cl
<b>Artikelnummer</b>	105-tk-08981

### Bemerkungen

Beylerbeyi Raki entsteht aus Trauben aus der Ägäis-Region und reichhaltigen Anissamen aus den Almen von Kalinkoz in Denizli. Bei der fünfstufigen Destillation werden die ersten sowie letzten Teile des ersten Destillats (Türkisch: Suma) entfernt. Der mittlere Teil (also Göbek - übersetzt Bauch) wird in Kesseln aus Kupfer noch zwei weitere Male mit gleichem Verfahren und mit Zugabe von Anissamen destilliert. Gemäss den Standards der Herstellung von Raki können 10 Gram Zucker pro Liter hinzugefügt werden. Dem Beylerbeyi Göbek werden weder zusätzlicher Zucker noch Agraralkohol hinzugefügt. Die Anisnoten sind sehr gut und harmonisch mit Aromen von Trauben verbunden.