

Muyu

Chinotto nero

Simone Caporale

Typ	Liköre
Herkunft / Region	Grossbritannien
Produzent / Abfüller	Muyu Liqueurs
Sonstiges	200gr Zucker /Liter
Alkoholgehalt	24 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	107-nl-07002

Bemerkungen

In Zusammenarbeit mit De Kuyper und dem Londoner Barkeeper Simone Caporale entwickelt. Mit Chinotto, ein myrtenblättriger Orangenbaum, der kleinen sauren und bitteren Orangen ähnelt. Eichenmoos, eine Flechtenart mit erdigen, holzigen Noten mit Anklängen an Moschus und Amber. Curaçao-Orange, eine auf der Insel Curaçao angebaute Zitrusfrucht mit ausgeprägt bitterem Geschmack. Chincona, die Rinde eines großen immergrünen Strauches mit ausgeprägter medizinisch-kräuterbitterer Note. Und Kakao, kleiner immergrüner Baum, der in tropischen Regionen beheimatet ist. Seine Samen haben einen deutlich herben und bitteren, aber nicht überwältigenden Geschmack.

Degustationsnotizen

Chinotto | Chincona | Oak Moss | Curacao Orange | Cacao - zitronig, üppig, pikant