

HERSTELLUNG

10 schwer zugängliche, handverlesene Amazonas-Botanicals, 1 Zutat aus der Brennerregion Lara, Venezuela und 8 traditionelle Gin-Botanicals, stellen die Basis für diesen Gin mit 65% Amazonas Ursprung dar.

Die Botanicals werden einzeln mazeriert und separat in einem traditionellen, kleinen Kupfer Pot Still mit einem Fassungsvermögen von 500 ltr destilliert.

Die einzelnen Destillate werden in unterschiedlichen Anteilen von unserem Master Distiller zusammengemischt, um einen Gin mit einem einzigartigen Geschmacksprofil zu erschaffen.

BOTANICALS

Amazonas: Dazu gehören Merey, Açai, Moriche, Túpiro, Seje und Copoazú u.a.

Traditionell: Wacholder, Zitronenschale, Orangenschale, Koriander, Angelikawurzel, Kümmel, u.a.



TASTING PROFIL

Nase: Intensive fruchtige und blumige Aromen, die an das üppige, feuchte Grün des Amazonas-Regenwaldes erinnern.

Mund: Komplexer Geschmack mit einer Dominanz von Kräuter-, Zitrusgeschmack und süßen tropischen Noten.

AMAZONIAN G&T

40 ml CANAÏMA Gin
150 ml Grapefruit soda

Zutaten auf viel Eis in ein Highball Glas geben und mit Grapefruitschale dekorieren.



CANAÏMA - DAS BESONDERE ENGAGEMENT

Wir respektieren die Umwelt und die lokalen Gemeinschaften. Wir widmen daher 10% unseres Gewinns den Interessengemeinschaften und ehrenamtlichen Netzwerken, die sich für die Verbesserung der Lebensqualität der indigenen Gemeinden im Amazonas Regenwald und die Wiederaufforstung einsetzen.

Unsere POS-Materialien werden von diesen Gemeinschaften in Zusammenarbeit mit Fundación Tierra Viva handgefertigt und dokumentieren die Geschichte des Amazonas Regenwaldes.

