»NOG«

Landcraft Spirits

Orangen, Pfeffer und Schokolade. Das ist NØG! Die perfekte Vorlage für Cocktails. Technisch gesehen handelt es sich um einen »Geist«, also eine Spirituose, bei der die drei natürlichen Zutaten erst extrahiert und dann mit Weißbrand destilliert wurden. Die Basis sind Bio-Orangenschalen, die eigentlich Abfälle aus der Produktion von Saft sind. Dazu kommen die Schalen von Kakaobohnen, die beim Rösten abgeschält werden. Die letzte Zutat ist der luxuriöse Kampot-Pfeffer. Jede dieser Ingredienzien wird sorgfältig einzeln extrahiert und dann in Ethylalkohol destilliert. Auch NØG! entstammt der Kreislaufwirtschaft, weil bis auf den Pfeffer alle Zutaten Abfälle sind. Ein nachhaltiges Getränk, das bei LANDCRAFT immer verfügbar ist, weil die Nachfrage so groß ist, daß NØG! laufend produziert wird.NØG! & TONIC - Zubereitung: Ein 0,3l-Glas mit Eis füllen, NØG! 0,04l hineingeben, eine Zitronenscheibe und Minze zum Garnieren hinzufügen und mit 0,15l Tonic auffüllen.

Alkohol: 47 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 4,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: nur 38 mg/l freier Schwefel
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration & Schönung
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.39

0,5l
SPRITC2404

K&U
www.weinhalle.de