



Empirical Spirits Ayuuk

Spirituose - Allgemein

Hergestellt unter Verwendung der extrem seltenen Pasilla Mixe Chilis, die nur vom Volk der Mixe in den Bergen der Sierra Norte in Oaxaca, Mexiko, angebaut werden.

0,5 Liter - Vol 43%

€ 99,90 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

~~€ 57,50~~ **€ 49,95**

Artikel: Empirical Spirits Ayuuk

Land: Dänemark

Erzeuger: Empirical Spirits

Alkohol: 43%

Charakteristik: Ayuuk wird aus einer der wertvollsten im Rauch getrockneten Chili, Pasilla Mixe, aus der Sierra Norte, einer Bergregion in Oaxaca, Mexiko, hergestellt. Die Chilischote ist voll ausgereift und teilweise an der Pflanze getrocknet und wird auf Weidengestellen über dem Rauch von knorrigem Hartholz veredelt.

Das Endprodukt basiert auf Pilsner Malz, violetter Weizen, belgischer Saison-Hefe und verwendet Pasilla Mixe als Botanical-Grundlage.

Der letzte Schritt des Prozesses besteht darin, das Endprodukt einige Tage lang in Oloroso-Sherryfässern ruhen zu lassen, was die Mischung abrundet.

Geschmack: Erdig, dunkle rote Früchte, rauchig.

2017 gründeten Lars Williams und Mark Emil Hermansen Empirical in einer 10 m² großen Küche im Kopenhagener Fleischverpackungsquartier.

Sie begaben sich auf eine Reise, um ihre Ideen rund um das Thema Geschmack zu erweitern und mehr als nur ein Restaurant zu eröffnen, um ihre Ergebnisse mit der Welt zu teilen. Wie sich herausstellte, sind Spirituosen ein besonders geeignetes "Gefäß" für Geschmack: Sie sind lange haltbar und reisen gut, was ideal ist, wenn man Geschmack global transportieren will. Auf den Punkt gebracht, verbinden sich Alkohol und Aromamoleküle auf eine besondere Art und Weise, die zu einer unbegrenzten Anzahl von Möglichkeiten führt. Mit all dem im Hinterkopf begannen Lars und Mark Emil empirisch.

Sie wenden kulinarische und wissenschaftliche Innovationen im Bereich des Geschmacks auf Spirituosen und darüber hinaus an. Die Empirische Methode: Wissen wird aus Erfahrungen, unseren Sinnen und dem Wunsch gewonnen, die Welt um uns herum zu erforschen.

Rezeptvorschlag:

20cl Ayuuk
 30cl Ingwerbier
 Gurken-Band
 Flockiges Meersalz
 Spritzer Zitrone

Gießen Sie die gewünschte Menge Ayuuk in einem Glas über große Eiswürfel. Mit Ginger Ale auffüllen und mischen. Einen Spritzer Zitronensaft und eine Prise flockiges Meersalz hinzufügen. Mit einer Gurkenschleife abschließen. (Empfohlen von Chris Stewart, Head of Research & Development, Empirical)

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Dänemark

Unternehmen: Empirical

Anschrift: Refshalevej 175B, Copenhagen, Denmark

Datenblatt : Empirical Spirits Ayuuk

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 08.08.2023