

MALFY



## Malfy con Arancia Gin

Die wichtigste Zutat des MALFY Con Arancia sind Schalen von Blutorange aus Sizilien.

Blutorangen sind sehr beliebt in Italien und werden im November geerntet. Ihre satte rote Farbe entwickelt sich in den kühlen Nächten des Mittelmeers.

Die Blutorangenschalen werden in Alkohol eingelegt und im Anschluss gepresst. Der Aufguss wird dann mit Wacholder und anderen Botanicals vermischt und destilliert.



---

### Torina Destillati

In Moncalieri, traditionell eine Gegend, in der Spirituosen wie Carpano, Cinzano und Martini Rossi produziert werden, ist die Brennerei Torino Distillati mit ihrem Malfy Gin eher ein Exot.

Nachdem die Destillerie im Jahr 1906 von Fratelli Ferrero di Riccardo als Familienbusiness gegründet wurde und sich der Wermut- und Weinherstellung widmete, wurde sie in den 60iger Jahren von Seagram aufgekauft.

Dann, im Jahr 1992, fiel sie in die Hände von Carlo Vergnano, der mit Hilfe seiner Frau und Tochter den Malfy Gin als „Nebenprodukt“ erfand und diesen zuerst in kleinen Mengen herstellte. Bald schon erfreute sich dieser Gin einer gewissen Beliebtheit und wurde in grösseren Batches produziert.

---

### Tasting Notes

Aroma: Komplexe Wacholdernoten mit Orangenblüten

Geschmack: Reicher Geschmack von bittersüssen Zitrusfrüchten

Nachklang: langer Abgang, angenehm komplex

---

**Artikel-Nr.** 340021

Flaschengrösse: 70cl

Alkoholgehalt: 41% Vol. Alc.

Verpackung:

Gebinde: Karton à 6 Stk.

**EAN-Code**

Flasche:

Karton:

