



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## POLLY „Italian“ Aperitif alkoholfrei

Artikel-Nr: 178300

HERKUNFT Deutschland

ERZEUGER Polly GmbH

**HERSTELLUNG** Bei der Herstellung der Polly Kreationen werden echte alkoholhaltige Aromen und Destillate aus den Botanicals und Früchten in mehreren Schritten destilliert. Dieses Verfahren sorgt dafür, dass die Botanicals in Polly hoch konzentriert und geschmacksstark bleiben, selbst nach der Verdünnung.

**BOTANICALS** Galgantwurzel, Curaçaoschalen, Wermut, Enzianwurzel, Pomeranzen, Angelikawurzel, Zimtrinde, Sternanis, Thymian, Nelke, Piment, Kardamom, Koriander, Tausendgüldenkraut

**BESCHREIBUNG** Sonnengereifte Orangen treffen auf eine komplexe Kräutermischung – bittersüß, aromatisch und vollmundig. Enzian und Wermut sorgen für feine Bitternoten, während Gewürze wie Zimt, Sternanis und Kardamom dem Aperitif Tiefe verleihen. Sommerlicher Genuss mit Charakter.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Als Spritz, mit alkoholfreiem Sekt (perfect match: Diehl Chardonnay Sparkling alkoholfrei), einer Orangenscheibe und Eiswürfeln

Als Tonic Aperitif, mit Tonic Water, Eiswürfeln und Orangenscheibe



Die Gen Z trinkt weniger Alkohol. Die meisten schwören dem Alkohol dabei aber nicht ganz und gar ab, sondern sehen den alkoholfreien Genuss als eine Alternative, die „mindful“ ist. Und das ist sie ja auch. Besonders, wenn man Fahrer:in für den Abend ist, Mum-to-be, gerade im Fitness Rausch oder einfach keine Lust auf Alkohol hat. Allerdings fehlt den gängigen alkoholfreien Angeboten bisher oft der gewisse Kick. Und das hat Phil Kahnis und das Team seines Kölner Start Ups „Polly“ dazu animiert, selbst Lösungen zu entwickeln. An die Stelle der üblichen Verdächtigen wie Limonaden, Soft-Mocktails oder schlichtweg Wasser setzen die Polly Gründer alkoholfreie Alternativen zu klassischen Cocktails und Longdrinks. Mit ihrem „Italian Aperitif“ zielen Sie auf die Fans italienischer Bitter-Getränke, mit dem „French Aperitif“ auf die Liebhaber französischer Vermouths, mit dem „Citrus Aperitif“ auf die Freunde des Limoncello und mit dem „London Classic“ natürlich auf die Gin & Tonic-Gemeinde. Bei der Herstellung der Polly Kreationen werden echte alkoholhaltige Aromen und Destillate aus den Botanicals und Früchten angefertigt und in mehrfachen Schritten destilliert. Dieses komplexe Verfahren sorgt dafür, dass die Botanicals in Polly besonders hoch konzentriert sind und selbst nach der Verdünnung noch immer sehr geschmacksstark sind.

