



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

POLLY „French“ Aperitif alkoholfrei

Artikel-Nr: 178302

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 Orange und Wermutkraut

BESCHREIBUNG Elegante Wermutnoten vereinen sich mit der fruchtigen Süße von Orangen zu einem harmonischen Zusammenspiel. Würzig, feinherb und vielschichtig, mit der Tiefe eines klassischen Aperitifs. Ein Hauch französischer Raffinesse, der den Gaumen belebt.

SERVIEREMPFEHLUNG

Als Aperitif, mit Wild Berry Tonic, frischen Beeren und Eiswürfeln

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



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, Saft-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.

