



NORTH **M** SOUTH
MAMONT
VODKA

6 TIMES DISTILLED
TRADITIONAL GRAIN MALTING
EXTRA SMOOTHNESS WITH A DRY FINISH
FILTERED THROUGH SILVER BIRCH CHARCOAL

CRAFT MASTERY

700 ML - ALC/ALK - 40% VOL



MAMONT
VODKA

**DISCOVER THE UNKNOWN
SHARE YOUR PATH**



NORTH **M** SOUTH

MAMONT

VODKA

MAMONT VODKA

HERKUNFT: Georgien

ALKOHOLGEHALT: 40% vol.

INHALT: 0,7 Liter

Share your path

Jeder Schritt auf Ihrem Weg ist eine Geschichte. Stellen Sie sich vor, Sie wären an wunderschönen, wilden Orten und würden sich über neue Entdeckungen freuen. Treffen Sie Gleichgesinnte und teilen Sie unvergessliche Momente des Staunens. Mit jedem Sonnenuntergang und jedem geflüsterten Geheimnis macht MAMONT Vodka aus Ihrer Reise mehr als nur eine Reise; sie ist ein Mosaik geteilter Gefühle. Wenn Sie an den Rand der Welt reisen, werden neue Erfahrungen zu Kapiteln der größten Geschichte, die je erzählt wurden: Ihrer.

Jede Reise beginnt mit dem ersten Schritt

Wir verwenden ausschließlich gemälztes Getreide (gemälzte Gerste, gemälzte Hirse, Winterweizen, Roggen), das natürliche Fermente enthält und keine - wie von den meisten anderen Spirituosenproduzenten verwendet - chemischen Fermente. Malzgetreide enthält natürliche Fermente, d. h. einen lebenden Organismus, der durch seine Enzyme eine Gärung bewirkt.

Ursprung

MAMONT Vodka wird von der Firma GWS - Georgian Wines & Spirits - in Telavi, Georgien hergestellt. GWS liegt in Georgiens Osten, in der Region Kachetien, die für ihre Geschichte, ihre wunderbare Natur und perfekten Produktionsbedingungen wie artesischen Brunnen aus dem Alazani-Tal bekannt ist. Das Team liefert mit jeder Flasche hochwertigste Qualität, verwendet dieses sauberste Wasser und bewahrt traditionelle Destillierungsmethoden.

Fakten

- Einzigartige Flasche in Form eines Stoßzahnes, inspiriert durch die Entdeckung des Yukagir Mammuts
- Traditionell aus den feinsten natürlichen Zutaten hergestellt
- Reinstes Wasser aus artesischen Brunnen aus dem Alazani-Tal
- Sechsfache Destillation aus vier Getreidesorten - gemälzter Gerste und Hirse, Winterweizen sowie Roggen
- Traditionelles Verfahren des Mälzens - Einweichen, Keimen, Maischen - das schafft natürliche Hefe und sorgt für eine natürliche Fermentation - so erklärt sich auch der weiche Geschmack von MAMONT Vodka: mit einem Hauch von Süße und einem trockenen Finish



12.2024