YAKAMOZ
RAKI

Der YAKAMOZ RAKI ist eine Anis-Spirituose mit mediterranen Wurzeln, der traditionelle Begleiter zu türkischen Speisen in geselliger Runde.

Dreifach destilliert schmeckt er wunderbar vollmundig und intensiv. Die 300-jährige magische Rezeptur verleiht YAKAMOZ RAKI seinen unveränderten Gaumenklang.

YAKAMOZ
Das schönste Wort der Welt

YAKAMOZ RAKI
die traditionelle türkische Spirituose

Der YAKAMOZ RAKI wird aus Suma aus dem Trester der sorgfältig ausgewählten Trauben und deren Destillation mit Agraralkohol und Anis zusammen in einer traditionellen Kupferdestille hergestellt.

Um das gewonnene Produkt zu mildern, wird es 2 weitere Male destilliert. Die dritte Stufe, bezeichnet als GOLD, wird 90 Tage lang gelagert und dann in Flaschen abgefüllt.

Die ideale Temperatur für das Servieren liegt bei 8-10°C.

Zum Servieren wird 1:1 mit Wasser verdünnt.

90 Tage lang gelagert

300-jährige Rezeptur

3-fach destilliert

Traditionelles Rakı-Set

Genießen Sie unseren Yakamoz Rakı gebührend mit dem traditionellen Rakı-Set.

Dieses beinhaltet neben dem Rakı ein Original Yakamoz Rakı Glas für den authentischen Rakı-Genuss.

WWW.YAKAMOZ-RAKI.DE