

# LIKÖR CILIEGIE

in Grappa da Prosecco

Süße Kirschen aus Vignola, dem Kirschtal bei Modena, werden 5 Monate lang in Grappa da Prosecco eingelegt, um ein ausgesprochen edles Produkt zu erzeugen, das dank der Kirscharomen, die in einer seltenen Harmonie von Saft und Destillat verströmen, sofort den echten Genießer erobert.

Am Gaumen wird der Geschmack und die Knackigkeit der Früchte abgerundet von Cherry-Nuancen, die sich im feinen Nachgeschmack nach Grappa entwickeln.

Ein wohlschmeckender Genuss kühl mit einigen Kirschen und ihrem Likör oder mit Vanille- oder Sahneis. Ciliegie wird in einem originellen flaschenförmigen Glas präsentiert.

## BESCHREIBUNG

**Sorte:** Kirschen aus Vignola in Likör aus Grappa da Prosecco

**Rezept:** Süße Kirschen aus Vignola, dem Kirschtal bei Modena, werden für 5 Monate in 60°igem Grappa da Prosecco eingelegt.

**Alkoholgehalt:** ca. 25° nach der Osmose von Likör und Früchten

**Empfohlenes Glas:** Sektschale, wenn sie nur mit ihrem Likör verkostet werden

**Serviertemperatur:** um 10° C, um die Knackigkeit der Kirschen hervorzuheben

## TRINKEMPFEHLUNGEN

Hervorragend in ihrem Likör, um eine Mahlzeit abzurunden, oder für eine sympathische Pause am Nachmittag. Ein echter Genuss sind sie auch mit Creme-, Vanille- und Sahneis oder als Verfeinerung von Obstsalaten oder Früchtedesserts.

## VERPACKUNG

Im Einzelkarton oder in den Kassetten Cassetta Noce, Opere d'Autore, Metodo Da Ponte oder Don Giovanni.



**ANDREA DA PONTE**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892  
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 70 cl



8 002266 000031

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



8 002266 060066

QR Code web



Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.