

AMARO

AMARO 33

ALLO ZENZERO

cocktail edition

Amaro 33 allo Zenzero Cocktail Edition ist ein Likör, der durch die Kaltinfusion der Ingwerwurzel in feinstem gereiftem Grappa aus Prosecco-Trester gewonnen und mit ätherischen Ölen der kostbaren Knolle und entschiedenen agrumigen Kontrasten veredelt wird.

Mit einem Alkoholgehalt von 33% und dem angenehm würzigen Ingweraroma, das im Vergleich zu der klassischen Version des Digestifs ausgeprägter ist, schenkt der Amaro 33 allo Zenzero Cocktail Edition eine sehr intensive organoleptische Erfahrung. Er ist außerdem besonders geeignet für genussreiche und unwiderstehliche Cocktails, vor allem auf der Grundlage von Minze oder Limette.

Die originelle Flasche im Vintage-Stil wurde in den 50er Jahren von der Destillerie für den Verkauf der ersten gereiften Grappe verwendet.

BESCHREIBUNG

Typologie: aromatischer Likör mit Ingwerextrakt auf gereiftem Grappa aus Prosecco-Trauben.

Alkoholgehalt: 33 % vol „angenehm“

Empfohlenes Trinkglas: Tumbler

Serviertemperatur: von 5° C bis 15° C, frisch, kühl oder auf Eis.



EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERKOSTUNG

Sehr köstlich als überraschende, vorzügliche Zutat in einem Cocktail auf der Grundlage von Minze oder Limette, sehr schmackhaft auch pur oder auf Eis.

VERPACKUNG

70-cl-Flasche im Vintage-Stil mit Dosiersverschluss.

EAN FLASCHE 70 cl



EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



QR Code web



Bei der Herstellung unserer Grappas nutzen wir erneuerbare Energie und verpflichten wir uns zum Schutz der Umwelt.