

VIRENTIS KRÄUTERBITTER

Der Name „Virentis“ leitet sich von dem lateinischen Adjektiv virens ab, das „grünend, üppig“ bedeutet: ein direkter Hinweis auf die vitale Kraft der Wildkräuter und die unberührte Landschaft, aus der sie stammen. Der Bitter entsteht durch die Infusion von wild wachsenden Kräutern, Blättern und Beeren, die im Roccolo di Arfanta, einem ursprünglichen, geschützten Ort im Gebiet Conegliano Valdobbiadene, von Hand gepflückt werden.

Virentis überzeugt mit seinem ausgewogenen, aber intensiven Geschmack, der von herben Kräuternoten geprägt ist, und spiegelt den unverfälschten Charakter und die enge Verbundenheit mit seinem Herkunftsgebiet wider. Dieser Kräuterbitter bringt die biologische Vielfalt und das natürliche Gleichgewicht zum Ausdruck. Seine nachhaltige Essenz zeigt sich nicht nur im Geschmack, sondern auch in seiner Verpackung – die im Sinne eines ganzheitlich umweltbewussten Ansatzes gestaltet wurde..

BESCHREIBUNG

Kategorie: Kräuterbitter

Methode: Infusion von Botanicals in Alkohol und Vecchia Grappa di Prosecco

Alkoholgehalt: 28 % vol.

BOTANICALS

Das komplexe Aromaprofil von Virentis ist einer ausgewogenen Dosierung von über 18 wild wachsenden Pflanzen zu verdanken: Johanniskraut (krautige und blumige Noten), Wacholder (Balsamität und Frische), Zitronenverbene (Zitrusduft), Zitronenschale (Lebendigkeit und Frische), Schafgarbe (leichte aromatische Bitterkeit), Engelwurz (Tiefe und Wärme), Karottenblüten (süße und blumige Noten), Kamille (runde Weichheit), Gundelrebe (pflanzliche und wilde Anklänge), Zimt (würzige Wärme), Koriander (zitrische und würzige Noten), Pfefferminze (balsamische Frische), Süßholz (Süße und Tiefe), Wilde Minze (balsamische Intensität), Wilder Thymian (aromatischer Charakter), Mariendistel (elegante Bitterkeit und Struktur), Artemisia (Komplexität und Persistenz), Melisse (Zartheit und krautige, leicht zitrische Noten).

VERPACKUNG

Flasche: Wild Glass®, 100% recycelt

Verschluss: 100% natürlich aus Kork und Aktivkohle

Etikett: 100% recyceltes Papier

Karton und Verpackung: 100% recyceltes Papier



VERKOSTUNGSEMPFEHLUNGEN

Pur bei 6–8 °C als Digestif servieren oder bei Raumtemperatur, um die krautigen Noten zu betonen. Auch für anspruchsvolle Cocktails geeignet. Empfohlenes Glas: niedriger Tumbler.

FORMAT

Erhältlich in der 70-cl-Flasche



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 70 cl



EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



QR Code

