

LIKÖR GATTANERA

Lakritz, Pfefferminz und Prosecco-Grappa

Ein kräftiger und zugleich milder Likör, der aus Prosecco-Grappa, einem Lakritz- und Pfefferminzextrakt aus Kalabrien, gewonnen wurde.

Die Energie, die von den frischen, in Lakritznoten umhüllten Pfefferminzspuren im tiefen Schwarz des GattaNera ausgeht, hat eine verführerische Wirkung.

Diese Heilkräuternoten treffen auf eine reichhaltige Liköressenz und dieser süße, vollmundige Geschmack entfaltet einen leicht bitteren Nachgeschmack und lässt seine ganze Intensivität und Reinheit stark und kräftig schmecken.

Sein einzigartiger Geschmack, den er auch dem gemäßigten Alkoholgehalt und seinem harmonisch ausgewogenen Aroma zu verdanken hat, wirkt mit seinen verdauungsfördernden Kräften betörend.

BESCHREIBUNG

Sorte: Likör/Verdauungsschnaps

Alkoholgehalt: 19% vol. Leicht und jung.

Bestes Glas dafür: Tumbler

Serviertemperatur: 4/6 °C



EMPFEHLUNGEN

Perfekt als Verdauungsschnaps nach dem Abendessen, im Sommer als Durstlöcher GattaNera auf Eis und im Winter als milder Likör zu genießen.

Probieren Sie ihn auch einmal auf Pfefferminzeiscreme oder in einem der vielen Cocktails, die wir auf unserer Homepage empfehlen.

Entdecken Sie hier unsere Cocktails: www.gattanera.it

Kalt servieren

VERPACKUNG

Neue 70cl Flasche mit Einschenverschluss.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN 70 cl FLASCHE



8 002266 000178

EAN 6-FLASCHEN-KARTON



8 002266 060189

QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.