

INVERUM

WURZELBITTER

Der Name „Inverum“ wurde aus den lateinischen Worten invernium (Winter) und verum (wahr) gebildet und spielt auf die Urkraft der Wurzeln und die Energie der Erde in den kalten Wintermonaten an. Ein Bitter mit geschmacklichem Tiefgang, der auch tief in den Geist eindringt.

Inverum ist ein intensiver, körperreicher und würziger Bitter, der die scharfe Lebendigkeit des Ingwers mit den bitteren Nuancen von Rhabarber sowie einem Hauch Chinarinde und Bitterorange verbindet. In der Nase ist er opulent und tiefgründig, während er am Gaumen ein entschiedenes Gleichgewicht zwischen den bitteren Wurzeln und der lebhaften Frische der Gewürze aufweist. Der Abgang ist lang und warm mit einer leicht würzigen Note.

BESCHREIBUNG

Kategorie: Wurzelbitter

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

Alkoholgehalt: 28% vol.

BOTANICALS

Der entschiedene Charakter des Inverum wird durch eine ausgewogene Mischung ausgewählter Pflanzen bestimmt: Ingwer (würzig, lebendig, mit pikanter Note) und Rhabarber (tiefe und anhaltende Bitternis).

VERPACKUNG

Flasche: Wildglas, 100 % recycelt

Verschluss: 100 % Naturkork mit Aktivkohle, 100 % natürlichen Ursprungs

Etikett: 100% recyceltes Papier

Karton und Verpackung: 100% recyceltes Papier

VERKOSTUNGSEMPFEHLUNGEN

Pur bei 6-8°C als Digestif oder bei Raumtemperatur genießen, damit seine tieferen, erdigen Noten voll zur Geltung kommen. Ideal auch für Mixgetränke als aparte Zutat in strukturierten Cocktails. 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



8 002266 001328

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



8 002266 061322

QR Code

