

MAGENBITTER AMARO 33

mit Ingwer

Gereifte feine Prosecco-Grappa-Partien treffen auf zart-würzige Ingwernoten und verleihen der Tradition eine exotische und verführerische Note.

Mit seinen frischen und ansprechenden Noten der alten orientalischen Ingwerwurzel schickt der Amaro33 den Gaumen auf eine besondere Sinnesreise. Zuerst genießen Sie einen vollen und angenehmen Geschmack, der im samtigen Abgang sehr originell ist und entdeckt werden will.

Der Amaro33 wird in der neuen schlichten und eleganten Flasche mit einem "Glow in the Dark"-Label präsentiert, das im Dunkeln leuchtet. Der innovative und unkonventionelle Amaro33 verbindet den traditionellen Genuss des Amaro mit einem jungen und unerwarteten Gegenpol.

Gekühlt, kalt oder eisgekühlt genießen.

BESCHREIBUNG

Sorte: aromatischer Magenbitter mit Ingwer-Extrakt und gereiftem Prosecco-Grappa.

Alkoholgehalt: 33% Vol. "Angenehm"

Empfohlenes Glas: Tumber

Serviertemperatur: von 10° bis

-10° C, gekühlt, kalt oder eisgekühlt.

COCKTAIL

- 4 cl Amaro 33 mit Ingwer
- 12 cl helles Bier
- Minzblätter
- 1 Limettenscheibe
- 3 Eiswürfel

TRINKEMPFEHLUNGEN

Vollmundig in seiner reinen Form sollte der Amaro33 pur oder "on the rocks" getrunken werden: So schenkt er frischen Genuss!

Wer neue Inspirationen sucht, sollte leichtes Bier und ein Stück Limette hinzugeben.

VERPACKUNG

Neues Design in einer 50-cl-Flasche mit Ausgießkappe. Das fluoreszierende Etikett wird tagsüber "geladen": Wenn die große 33 blassgelb wird, ist der Amaro33 mit Ingwer bereit, der Star des Abends zu werden!



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN 50-cl-FLASCHE



8 002266 000666

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



8 002266 060417

QR Code web



Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO