DRINKS.

Ramazzotti Sambuca 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100013
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Mailand
Abfüller	Pernod Ricard Italia S.p.A., Viale Monza, 265, Milano, Italien
Marke	Ramazzotti
Typ	Likör mit Anis
Anwendung	pur, auf Eis oder "con la mosca" (mit drei Kaffeebohnen und flambiert), gerne auch für diverse Shooter und Cocktails
Degustationsnotiz	süss, würzig, erfrischend und trocken zugleich mit deutlichen Anisnoten.
Verkehrsbezeichnung	Sambuca
Details	mit Anis, Sternanis, Koriander, Fenchelsamen, Nelken und Zimt aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Im Jahre 1815 erfand Ausano Ramazzotti den heute weltberühmten Digestif Amaro Ramazzotti. In einem kleinen Labor in Mailand nutzte er seine Kräuter- und Weinkenntnisse, um eine Mischung aus 33 in Alkohol eingelegten Kräutern und Wurzeln zu erzeugen. 1848 folgte das erste Ramazzotti Lokal, wo die Mailänder anstelle eines Kaffees einen Amaro serviert bekamen. Ausano hatte so grossen Erfolg mit seinem Likör, dass die Produktion laufend gesteigert wurde. Nur der zweite Weltkrieg liess die Fabrik vorübergehend einknicken, bevor der Ramazzotti Likör den Weltmarkt eroberte. 1985 wurde der Betrieb an die Pernod Ricard Italia Gruppe verkauft.
Der Ramazzotti Sambuca ist zwar weniger bekannt, aber nicht weniger gut gemacht. Er wird aus erlesenen Zutaten in Mailand hergestellt, wobei Sternanis und Anis die Hauptzutaten sind. Getrunken wird er meist nach dem traditionellen Ritual "mit der Mücke": Dafür gibt man drei Kaffeebohnen in ein mit Sambuca gefülltes Glas und entzündet den Inhalt. Die Bohnen werden beim Trinken zerkaut, wobei sie durch ihren bitteren Geschmack mit der Süsse des Ramazzotti Sambuca kontrastieren.