DRINKS.

Nonino Amaro Quintessentia 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407925
Alkoholgehalt	35%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul
Abfüller	Nonino Distillatori S.r.l., Via Aquileia 104, Fr. Percoto, 33050 Pavia di Udine, Italia
Marke	Nonino
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	als Digestif bei Zimmertemperatur, warm als Punch oder für diverse Aperitif-Drinks
Degustationsnotiz	bittersüsser Geschmack mit Orange, Karamell, Chinin, Enzian, Aprikose und einer dezenten Würze.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus gereiftem Traubenbrand und ausgewählten Kräutern hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Ammoniak-Zuckerkulör E150c
Verpackung	Mit Verpackung (Dose)

Beschreibung

Normalerweise ist die Marke Nonino für ihre Grappas bekannt. Hier handelt es sich jedoch um einen italienischen Kräuterlikör bzw. «Amaro». Dieser wird aus Wasser, Alkohol, Zucker, natürlichen Aromen, gereiftem Traubenbrand und Karamellfarbe hergestellt - die Zutaten sind in Italienisch auf der Flaschenvorderseite aufgeführt. Der Traubenbrand ÙE von Nonino wird aus der Schale, dem Fruchtfleisch und dem Saft der Trauben destilliert und lagert mindestens 12 Monate lang in französischen Eichenfässern und ehemaligen Sherry-Fässern. Die hinzugefügten Kräuteraromen umfassen Thymian, Chinarinde, Enzianwurzel und Wermut - einem Botanical, das sonst für Absinth typisch ist. Der Geschmack dieses Likörs, der mit 35% vol. vergleichsweise stark ist, wird von bittersüssen Anklängen bestimmt. Schon in den 1930er Jahren stellte die Familie Nonino einen ähnlichen Amaro her - damals wurde dieser aber noch mit Grappa veredelt. 1992 änderte man die Rezeptur entsprechend und kreierte den Nonino Amaro Quintessentia.