

DRINKS.

Bottega/Alexander Latte Macchiato Grappa Likör 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409306
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Abfüller	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant'Urbano 31010, Italia
Marke	Bottega
Typ	Cremelikör
Allergene	Enthält: Milch
Anwendung	Pur oder für Desserts.
Degustationsnotiz	Intensives Aroma von Kaffee mit einem eleganten Milchduft.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Eine natürlich hergestellte Kaffeeinktur, vermischt mit einer süßen und samtigen Milchcreme und einem Hauch von Grappa
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Schon zu Anfang des 20. Jahrhunderts machte sich die Familie Bottega im Weinhandel und in der Produktion von Grappa einen Namen. Rosina Bottega arbeitete in jungen Jahren in einer Destillerie in der Veneto-Region, in der sie ihren späteren Ehemann Aldo Bottega kennenlernte. Beide lernten hier das Brennen von Grappa von den besten Grappa-Master Distillern. In den 60iger Jahren starteten beide gemeinsam mit einem Partner ihr eigenes Unternehmen, indem sie die Destillerie Santor übernahmen. 1977 gründeten sie die Destillerie Bottega und machten so ihren Namen zu einer Marke. Nach dem frühen Tod Aldos führte Rosina die Brennerei mit ihrem Sohn Sandro fort und selbst heute - nach dem Tod Rosinas - befindet sich das Unternehmen in der dritten Generation in Familienhand. Vier Önologen sind heute darum bemüht, auf der Basis der kultivierten Reben Weine, Schaumweine, Grappas und Liköre von höchster Qualität zu erzeugen. Bei Bottega sind Qualität und Sorgfalt für die Rohstoffe die ersten und wichtigsten Schritte bei der Herstellung eines guten Grappas. Der Latte Macchiato Grappa ist ein cremiger Likör, angenehm süß und mit einem moderaten Alkoholgehalt, der das intensive Aroma von Kaffee mit der zarten Eleganz von Milch kombiniert. Eine Mischung aus Kaffeebohnen wird sorgfältig ausgewählt, um das beste Bouquet und den besten Geschmack zu erzielen. Die Bohnen werden zerkleinert anstatt gemahlen, um eine übermäßige Belastung der Rohstoffe zu vermeiden, die die organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen würde. Die Bohnen werden dann 15 Tage in Wasser und Alkohol eingeweicht und täglich gerührt; Sie werden schliesslich gefiltert und stabilisiert. Das Ergebnis ist eine völlig natürliche Kaffeetinktur, die mit einer süssen und samtigen Milchcreme gemischt wird. Mit einem letzten Hauch von Grappa erhält Latte Macchiato Bottega eine besondere Aromatizität, die ihn einzigartig und unverwechselbar macht.