

# DRINKS.

## Bottega/Alexander Crema Gianduia Grappa Likör 50cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	409307
Alkoholgehalt	17%
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	Schokoladenlikör
Allergene	Enthält: Nüsse
Anwendung	Pur oder für Desserts.
Degustationsnotiz	Intensive Aromen von Kakao und Nüssen, typisch für Gianduia-Schokolade.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	Nougatcreme mit einem Hauch venezianischem Grappa vermischt.
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 60er 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 Gianuvia Grappa ist ein cremiger Likör, angenehm süß und mit einem moderaten Alkoholgehalt, der sich durch ein intensives Aroma von Gianduia-Schokolade auszeichnet. Diese Schokoladenart wurde 1806 im Piemont erfunden, als die hohen Kosten für Kakao die lokalen Konditoren dazu inspirierten, einen Teil des Kakaos durch geröstete gemahlene Nüsse zu ersetzen. So entstand eine elegante und intensive Schokolade mit einem typischen Bouquet aus Kakao und Nüssen. Diese Aromen finden sich auch in Gianduia Bottega, einer Creme mit samtiger Süsse, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellt. Mit einem letzten Hauch von Grappa erhält Gianduia Bottega eine besondere Aromatizität, die ihn einzigartig und unverwechselbar macht.