

DRINKS.

Amaro Lucano 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 800717 |
| Alkoholgehalt | 28% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Pisticci |
| Abfüller | Amaro Lucano S.p.A., 5 Viale Cav. Pasquale Vena, 75015 Pisticci Scalo (Matera), Italien |
| Marke | Lucano |
| Typ | Bitter |
| Anwendung | Als Aperitiv oder Digestif, für Desserts und Cocktails |
| Degustationsnotiz | Würzig und leicht bitter, wobei die Süsse dieses Likörs die bitteren Noten ausbalancieren. Zitrusnoten, Wermut und etwas Frucht. Langer, würziger Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Bitter |
| Details | Aus mehr als 30 Botanicals hergestellt. |
| Ehrungen | World Spirits Competition 2014 Gold |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Zusatzstoffe | Enthält Farbstoff |



Beschreibung

Aus einer der südlichsten Ecken Italiens kommt der Amaro Lucano – ein Kräuterlikör, der als Aperitif, Digestif oder als Zutat für die verschiedensten Cocktails, Desserts und natürlich Gelato verwendet wird. Erfunden wurde dieser bittere Kräuterlikör mit mehr als 30 verschiedenen Botanicals im Jahr 1894, als Pasquale Vena, ein Bäckermeister, mit den verschiedensten Kräutern und Gewürzen herumexperimentierte. Schnell erfreute sich der Amaro Lucano grösster Beliebtheit und 1900 wurden die Venas zu den offiziellen Hoflieferanten des italienischen Königshauses. Nach einem Produktionsstillstand aufgrund des Zweiten Weltkrieges wurde 1950 mit der Produktion fortgefahren und bald schon eine neue, grössere Fabrik eröffnet. Bis heute befindet sich die Marke in Familienhand und die geheime Rezeptur wird stolz von Generation zu Generation weitergegeben. Diese besteht aus sieben Produktionsschritten: der Auswahl der Botanicals, der Infusion in einem Alkohol-Wasserbad, dem Auspressen, dem „Geheimnis“ (ein spezieller Prozess, in dem die etherischen Öle und Aromen extrahiert werden), mehreren Labortests zur Qualitätskontrolle, dem Anmischen des Likörs und natürlich der Abfüllung. Soviel harte Arbeit zahlt sich aus: der Amaro Lucano hat bis heute viele internationale Preise gewonnen!