

DRINKS.

Amaretto Adriatico Roasted Aged in Bonollo Grappa Cask 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	803233
Alkoholgehalt	28%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien
Abfüller	Bellavventura SAS, 60 All des deux Pierres, 69480 Pommiers, France
Marke	Adriatico
Typ	Amaretto
Allergene	enthält Mandeln
Alter	24 Monate
Anwendung	pur oder für exklusive Cocktails
Degustationsnotiz	mit Nuancen von gerösteten Mandeln, Marzipan, Schokolade, Meersalz, Holz, Trauben und trockenem Sherry.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	hergestellt aus gerösteten Bio-Mandeln; in Grappafässern der Marke Bonollo gelagert; mit diversen Infusionen angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



Beschreibung

Schon früh kam Jean-Robert Bellanger mit Amaretto in Berührung, denn seine Mutter veredelte das geliebte Tiramisu stets mit zwei Tropfen des italienischen Mandellikörs. Nachdem er in Frankreich eine Zeit lang in der Luxusgüter- und Getränkeindustrie gearbeitet hatte, stellte er sein eigenes Unternehmen auf die Beine und fing an, sich mit der Herstellung eines 100%-ig natürlichen Premium-Amarettos zu beschäftigen. Schnell landete Bellanger in Apulien im Süden Italiens, der Heimat seiner Frau. Die Region ist für ihre Mandeln der Sorte "Filippo Cea" berühmt. Für den Roasted Amaretto liess man ein Mazerat aus gerösteten Mandeln anfertigen, das anschliessend destilliert wird. Um den Amaretto weiterhin zu veredeln, liess man das Destillat 24 Monate lang in ehemaligen Grappa-Fässern von Bonollo reifen. Kurz vor der Abfüllung reicherte man den Amaretto noch mit Aufgüssen von Zimt, Kakao und Kaffee sowie mit einer Brise kostbarem Salz aus der Adria an. Ein phänomenaler Amaretto durch und durch!