DRINKS.

Fernet-Branca Bitter 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100012
Alcool	35%
Contenu	70cl
Pays	Italie
Région	Milan
Embouteilleur	Fratelli Branca Distillerie Srl, Via Broletto 35, 20121 Milano, Italien
Marque	Fernet Branca
Type	Amer
L'âge	1 an
L'usage	pur, on the rocks ou pour des boissons et des cocktails de différentes sortes, par ex. en combinaison avec du Coca ou du whisky de blé, du sucre et de l'Angostura Bitters.
Dégustation	Nez: avec différentes herbes. Bouche: épicée, avec un soupçon de bois de chêne.
Désignation commerciale	Amer
Détails	Fabriqué, entre autres, à base d'écorce de quinquina, de camomille, de rhubarbe, de cannelle, de fleurs de tilleul, d'iris, de myrrhe et de safran.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

La "Fratelli Branca Distillerie" a été fondée à Milan en 1854 par Bernardino Branca. Aujourd'hui encore, le fameux Fernet-Branca est produit selon la recette secrète de la famille. L'amer se compose de 27 herbes, racines et épices différentes provenant de régions très différentes du monde entier. Il s'agit notamment de l'écorce de quinquina, de la camomille, de la rhubarbe, de la cannelle, des fleurs de tilleul, de l'iris, de la myrrhe et du safran, ainsi que de substances végétales moins populaires comme la racine de citrouille et le galanga. Après distillation, l’amer mûrit pendant au moins un an en fûts de chêne.