



LIQUORE AMARO CARLO

Art.-Nr. RC 33-00

| | |
|----------------------|----------------------------|
| WEINGUT: | Grappa Castagner |
| REGION/LAND: | Venetien/Italien |
| REBSORTE(N): | 45 verschiedene Kräuter |
| FÜLLMENGE: | 500 ml |
| ALKOHOL: | 31,0 Vol.-% |
| AUSBAU: | Kirsch- und Eichenholzfass |
| BESCHREIBUNG: | |



Ein phänomenaler Kräuterlikör und Grappa, der im Barriquefass gereift ist! Carlo, Roberto Castagners Neffe, entwickelte gemeinsam mit Kräuter- und Getränkespezialisten diesen Amaro aus 45 verschiedenen Kräutern, die einzeln für mehrere Monate extrahiert werden. Die spezielle »Reff-Methode« ermöglicht es das Beste aus Wurzeln, Kräutern, Blättern und Blüten zu gewinnen. Alle Essenzen werden durch Grappa harmonisiert, die dann im Barrique reifen. Eine Geschmacks-Entdeckungsreise: Je länger der Likör im Mund verweilt, desto mehr Aromen entfalten sich am Gaumen. Ein komplexes und intensives Kunsthandwerk, bei dem sich leichte, fruchtige und Blumige Noten mit vollmundigen Eindrücken abwechseln. Enzian, Rhabarber, Angelika und Löwenzahl verwöhnen den Gaumen. Hervorragend eisgekühlt oder »on the rocks« zum Abschluss eines Abendessens.