



Conte d'Attimis-Maniago

Amaro di Tazzelenghe

Rezept Die alkoholische Mischung basierend auf Tazzelenghe-Wein wird mit einer Infusion von 16 verschiedenen Botanicals hergestellt. Nach einer Mazeration von 30 Tagen wird die Mischung filtriert, Wasser und Zucker werden hinzugefügt, um den gewünschten Alkoholgehalt zu erreichen.

Botanische Zutaten Die meisten der verwendeten Botanicals werden direkt von unserem Land gesammelt. Zu den anderen verwendeten Botanicals gehören Rhabarber, Chinin und Absinth, unterstützt von Lorbeerblatt, Bohnenkraut und Bitterorange.

Aussehen Intensive Granatfarbe.

Nase Anklänge von Knospen, mit einem typischen pflanzlichen Aroma von Bäumen. Reich an blättrigen Aromen, die charakteristischsten Düfte von Wurzeln kommen gegen Ende des Schlucks zum Vorschein.

Gaumen Kräuterig, ausgewogen und zart, mit intensiven und abgerundeten Noten sowie einem angenehmen Hauch von Bitterkeit. Aromen von Rinde, Knospen und Früchten, ähnlich einem Waldboden nach einem Regenschauer; Nuancen von feuchtem Laub mit Anklängen von Walderdbeeren. Ein dezenter zitrusartiger Unterton im leichten Abgang.

Service Es wird empfohlen, es gekühlt zu probieren (12°C) oder in klassischen Cocktails zu verwenden, wie zum Beispiel als Bitter oder als Ergänzung zum Wermut.

Alkohol 20%

