

# ITALIENISCHE GRAPPAS UND DIGESTIFS

Alle Preise verstehen sich inkl. 24 % Mehrwertsteuer.

# ITALIENISCHE GRAPPAS UND DIGESTIFS

(Glas)

## **GRAPPA RISERVA ELIGO DELL'ORNELLAIA**

**Euro 10**

Eine lange gereifte Grappa, die mindestens 36 Monate im Holzfass lagerte.

Sie zeigt eine intensive goldene Farbe und ein breites, komplexes Bouquet von Zimt, Schokolade und hellem Tabak, begleitet von Noten von Rosinen und reifen Früchten.

Die Textur ist seidig, der Geschmack weich, reich, strukturiert und anhaltend.

*(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) 42% vol.*

TOSCANA | Ornellaia, Bolgheri - Castagneto Carducci (Livorno)

## **GRAPPA NONINO BIANCO**

**Euro 6**

(seit 1897)

Italienischer Tresterbrand, der seit 1897 von der traditionsreichen Familie Nonino in Friaul hergestellt wird.

Bekannt für Innovationen im Bereich sortenreiner Grappa, steht er für Tradition und handwerkliche Qualität.

Fein, weich und elegant mit Noten von Golden Delicious Apfel und frischer Brotkruste.

*(100% Chardonnay) 41% vol.*

UDINE | Friuli

## **FERNET-BRANCA**

**Euro 6**

(seit 1845)

Ein ikonischer italienischer Kräuterbitter, 1845 in Mailand kreiert, bekannt für sein intensiv bitteres und kräuteriges Aromaprofil.

Das geheime und unverwechselbare Rezept vereint 27 Kräuter, Wurzeln und Gewürze.

*(Mischung aus Kräutern, Wurzeln und Gewürzen) 39% vol.*

LOMBARDIA | Milano

## ITALIENISCHE GRAPPAS & DIGESTIFS

### **SAMBUCA MOLINARI**

**Euro 6**

(seit 1945)

Ein Symbol italienischer Tradition: ein Sternanislikör mit unverwechselbarem Geschmack, der 1945 kreiert wurde.

Weich, aromatisch und intensiv – pur, auf Eis oder „con la mosca“ zu genießen, dem berühmten Ritual der römischen *Dolce Vita*, bei dem die Süße des Likörs auf das leicht bittere Röstaroma der Kaffeebohne trifft.

*(Sternanis, ätherische Öle, Fenchel, Blüten)* 42% vol.

LAZIO | Civitavecchia

### **AMARETTO DI SARONNO**

**Euro 6**

(seit 1525)

Likör auf Basis eines Aufgusses aus Aprikosenkernöl mit reinem Alkohol, karamellisiertem Zucker sowie Essenzen aus siebzehn ausgewählten Kräutern und Früchten.

Komplexes Aromaprofil mit Noten von Bittermandel, Gebäck, Vanille, Marzipan, Orangenschale und gerösteten Mandeln.

Langer, süßer Abgang, fein ausbalanciert durch eine zarte Bitterkeit.

*(Mischung aus Kräutern, Wurzeln, Früchten & Gewürzen)* 28% vol.

LOMBARDIA | Saronno

### **LIMONCELLO DI CAPRI "100% NATURALE"**

**Euro 6**

(seit 1988)

Traditioneller Likör, hergestellt nach dem alten Rezept von Vincenza Canale auf der Insel Capri, ausschließlich aus den Schalen von sonnengereiften Zitronen aus Sorrent I.G.P.

Reich an natürlichen ätherischen Ölen, die Struktur und aromatische Intensität verleihen. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe, frisch, zitrusbetont und elegant.

*(Schalen von Sorrent-Zitronen IGP, Alkohol, Wasser, Zucker)* 30% vol.

CAMPANIA | Capri (Napoli)