



## Braulio Amaro Alpino

Likör - Kräuter

Als Apéritif und als Digestif ein Genuss.

0,7 Liter - Vol 21%

Enthält Sulfite

€ 26,79 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 18,75**

**Artikel:** Braulio Amaro Alpino

**Land:** Italien

**Region:** Bergregion Valtellinas

**Alter:** Bis zu 2 Jahre in Eichenfässern gereift.

**Alkohol:** 21%

**Farbe:** Dunkel-schwarz

**Aroma:** Bouquet aus Aromen nach Wurzeln und Holz, Wacholder, Kräutern und Minze.

**Geschmack:** Vollmundiger und kräftiger Kräutergenuss, harmonisch und rund.

**Abgang:** Anhaltend mit leichten Bitternoten nach Enzianwurzel und Wermut.

**Serviervorschläge:** Pur oder auf Eis, mit diversen Säften oder als Zutat zu italienischen Desserts wie Tiramisu oder Gelato unverwechselbar.

Im Jahre 1875 entwickelte der Botaniker Dottore Francesco Peloni in der Bergregion Bormio, Lombardei das Originalrezept für den damals wie heute unter den Qualitätsfanatikern geschätzten Amaro Braulio. Er hat nichts mit den industriell und mit Zusatz von künstlichen Aromen hergestellten Amaros zu tun. Die Zutaten für die Verwendung dieses einzigartigen Amaros sind ausschließlich frische Kräuter und Quellwasser aus der Bergregion Valtellina. Die Kräuter werden an der frischen Bergluft getrocknet und anschließend einen Monat mit Quellwasser und Alkohol fermentiert. Das handwerkliche Spitzenprodukt wird zusätzlich, übrigens als einziger Amaro weltweit, 2 Jahre in Eichenholzgefässern gereift.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Italien

**Unternehmen:** Casoni Fabbricazione Liquore S.p.a.

**Anschrift:** Va Venezia 5/a, 41034 Finale Emilia

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 10.06.2024