

DRINKS.

Amaro Montenegro Liquore Italiano 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100057
Alkoholgehalt	23%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Abfüller	Montenegro S.r.l., Via E. Fermi 4, 40069 Zola Predosa (BO), Italien
Marke	Montenegro
Typ	Bitter
Anwendung	pur, als Aperitif mit Eis und einer Zitronenscheibe, oder für Longdrinks (z.B. mit Ginger-Ale oder Orangensaft gemischt)
Degustationsnotiz	würzig und bitter-süss
Verkehrsbezeichnung	Bitter
Details	aromatisiert mit über 40 Kräutern, u.a. süsse und bittere Orangen, getrocknete Orangen, Koriandersamen, Majoran, Oregano, Artemisia, Zimt, Nelken und Muskat
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Amaro Montenegro ist ein klassischer italienischer Bitter und stammt aus dem Hause Berentzen. Der Name setzt sich aus dem italienischen Wort für "bitter" und einer Hommage an die zweite italienische Königin - Prinzessin Helen von Montenegro - zusammen. Der Kräuterlikör wird nach einem traditionellen, seit über einem Jahrhundert geheim gehaltenen Rezept hergestellt. Über 40 ausgesuchte Kräuter mazerieren dabei einige Wochen lang in Alkohol, wodurch das "aromatische Herz" des Amaro Montenegros entsteht. So viel ist zumindest bekannt: Die Formel beinhaltet süsse und bittere Orangen, getrocknete Orangen, Koriandersamen, Majoran, Oregano, Artemisia, Zimt, Nelken und Muskat. Durch die bunt zusammengewürfelte Komposition entfalten sich allerlei Geschmacksnoten, von bitter-herbal über balsamisch-frisch bis hin zu fruchtig-süss.