

DRINKS.

Amaretto Adriatico Roasted Almonds Bourbon Barrel 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704370
Alkoholgehalt	28%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Pouilles
Abfüller	Bellaventura SAS, 60 All des deux Pierres, 69480 Pommiers, France
Marke	Adriatico
Typ	Amaretto
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	In der Nase Marzipan- und Holznoten. Am Gaumen Bourbonstärke, geröstete Mandeln, leichte Süsse, Holz- und Röstaromen, sowie Noten von Karamell und Meersalz .
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Hergestellt aus gerösteten "Filippo Cea"-Mandeln und ausschliesslich natürlichen Zutaten, weniger Zucker. In amerikanischen Ex-Bourbonfässern für 7 Monate gereift.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Jean-Robert Bellanger kam schon früh mit Amaretto in Berührung, denn seine Mutter veredelte das geliebte Tiramisu stets mit zwei Tropfen des italienischen Mandellikörs. Nachdem er eine Zeit lang in der Luxus- und Getränkeindustrie in Frankreich gearbeitet hatte, gründete er sein eigenes Unternehmen und begann mit der Produktion eines 100% natürlichen Premium-Amaretto. Bellanger landete bald in Apulien, im Süden Italiens, der Heimatregion seiner Frau. Diese Region ist berühmt für ihre Mandeln der Sorte Filippo Cea. Für den Amaretto Adriatico Bourbon Barrel werden diese Mandeln von Hand gepflückt. Die Mandeln werden dann geröstet, mazeriert und destilliert. Sie werden von Aromen von Vanille, Zimt, Kakao und ein wenig Kaffee begleitet. Rohrzucker zum Süßen wird sparsam eingesetzt. Amaretto wird auch mit einer Prise Salz aus der Adria vermischt. Der Amaretto wird dann in Ex-Bourbonfässer der amerikanischen Heaven Hill Distillery gegossen und anschliessend für 7 Monate gereift, abgefüllt in einer charakteristischen zylindrischen Flasche, schmeckt weniger süß als die Konkurrenzprodukte und betont blumige Noten.