

DRINKS.

Bottega Nero Liquore Schokoladenlikör 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 800338 |
| Alkoholgehalt | 15% |
| Flascheninhalt | 50cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Veneto |
| Abfüller | BOTTEGA S.P.A. - Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2 - 31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV), Italien |
| Marke | Bottega |
| Typ | Schokoladenlikör |
| Anwendung | Pur, für Kaffee oder Desserts |
| Degustationsnotiz | Milder Grappa-Geschmack mit deutlichen Aromen von dunkler Schokolade. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | Mit italienischem Grappa |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Aus dem Hause Bottega stammt dieser milde Schokoladenlikör, der eine perfekte Vermählung von hochqualitativem, italienischem Grappa mit dunkler Schokolade darstellt. Die Bottegas sind eigentlich weltbekannt für ihre Schaumweine und Grappa - die Entwicklung des Nero Bottega Liquore ist hierbei

eine Sortimentserweiterung, die ihnen gelungen ist. Rosina Bottega arbeitete in jungen Jahren in einer Destillerie in der Veneto-Region, in der sie ihren späteren Ehemann Aldo Bottega kennenlernte. Beide lernten hier das Brennen von Grappa von den besten Grappa-Master Distillern. In den 60iger Jahren starteten beide gemeinsam mit einem Partner ihr eigenes Unternehmen, indem sie die Destillerie Santor übernahmen. 1977 gründeten sie die Destillerie Bottega und machten so ihren Namen zu einer Marke. Nach dem frühen Tod Aldos führte Rosina die Brennerei mit ihrem Sohn Sandro fort und selbst heute - nach dem Tod Rosinas - befindet sich das Unternehmen in der dritten Generation in Familienhand. Neben der Herstellung hochwertiger Schaumweine und Grappa, welche von zehn studierten Enologen des Unternehmens entwickelt und produziert werden, wurde das Sortiment mit Spezialeditionen, wie dem Nero Bottega Liquore Schokoladenlikör mit Grappa, erweitert. Dieser sollte nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahrt werden, um die Aromen des Grappa und der Schokolade zu bewahren und innerhalb von 90 Tagen konsumiert werden.