

DRINKS.

Pampelle Ruby l'Apéro 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802132
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Australien
Region	New South Wales
Abfüller	Pampelle Pty Ltd, 150 Boundary Road, Oakville, New South Wales Australia, 2765
Marke	Pampelle
Typ	Aperitif
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	Am Gaumen intensive Zitrusaromen mit bittersüssen Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit Grapefruit, Yuzu, Klementinen, Cedrat, Chinarinde und Enzian als Botanicals
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Pampelle ist ein Aperitif, der sich aus Botanicals der ganzen Welt zusammensetzt und letztlich im

französischen Cognac gebrannt wird. Basis des Pampelle sind Grapefruits der Sorte Star Ruby Red von der Insel Korsika. Sie werden halbiert und lange mazeriert, um ihr volles Aroma zu erhalten. Die Schalen werden ebenfalls mazeriert und in Kupferbrennblasen bereits destilliert. Im letzten Schritt werden die Grapefruits für ihren tiefroten Saft gepresst. Um die Zitrusaromen kräftiger in den Vordergrund treten zu lassen, werden dem Pampelle noch Yuzu, Cedrat und Klementinen hinzugefügt. Zur Abrundung als Aperö werden Chinarinde und Enzian als Bitteraromen dem Eau-de-Vie hinzugefügt. Das Ergebnis ist ein besonders fruchtiger, von Hand hergestellter Aperö mit einem niedrigeren Zuckergehalt. Auf diese Weise lässt er sich nicht nur pur gar ohne Eis servieren, sondern auch in diversen Cocktails.