Mazzetti Amaro Gentile



Bringt dir das echte, entspannte Lebensgefühl der piemontesischen Hügel direkt ins Glas. Dieses edle Kräuterelixier basiert auf einer alten Rezeptur aus 13 verschiedenen Kräutern, Beeren und Wurzeln. Der absolute Clou dabei: Ein Teil der Kräuter mazeriert für volle 12 Monate in gereifter Moscato-Grappa der Familienbrennerei, während der Rest zusammen mit frischen Orangen- und Zitronenschalen in Alkohol eingelegt wird. In der Nase und am Gaumen entfaltet sich ein herrlich frisches Zusammenspiel, bei dem Salbei, Majoran, Thymian und Enzianwurzel klar den Ton angeben. Durch die feine Grappa-Basis ist dieser Amaro wunderbar samtig, weich und elegant ausbalanciert. Ob eiskalt als moderner Aperitif mit einem Blatt Minze und Zitronenschale oder als klassischer Digestif nach einem guten Essen

Artikelnummer	00110
Artikelname	Mazzetti Amaro Gentile
MwSt.%	0
Basiseinheit	Mazzetti
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	30%
Inhalt	0.7 L
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Typ	Likör
Zutaten	Oltre il Vallo“ hat eine

	bernsteinfarbene Farbe und zeichnet sich durch seinen weichen und runden Geschmack aus. Zu Beginn ist es eine Explosion von Düften, die mit Traubenschalen, Johannisbeeren, Trockenfrüchten und Mandeln beginnen. Nach einer Weile wei
Qualitätsmerkmale	Vegan