

Amaretto DiMombaruzzo

Berta | Piemont

Der Amaretto DiMombaruzzo ist ein klassischer Amaretto von Berta aus dem kleinen piemonteser Dorf Mombaruzzo. Von dort produziert die Distillerie Berta seit Generationen weltweit anerkannten Grappa, Brandy, Liköre und Amaretti. Auch der Amaretto hat eine lange Tradition in Italien und hat in den letzten Jahrzehnten auch weltweit, besonders in der Barszene an Berühmtheit gewonnen. Dabei stammt der Name vom italienischen Wort "amaro" ab, was übersetzt bitter bedeutet. Denn zur Produktion werden klassischerweise Bittermandeln oder Aprikosenkerne genutzt.

Bei diesem Amaretto DiMombaruzzo werden feinste italienische Bittermandeln verwendet. Diese werden in Alkohol mazeriert und geben dabei ihre delikatsten Aromen ab. Danach wird alles mit Zucker abgeschmeckt, um einen runden Likör herzustellen. Es entsteht volles Mandelaroma, Süße und eine wunderbare Weichheit. Der Likör ist komplex mit Noten von Marzipan, reifem Obst, Amarenakirsche und Nuss. Pur perfekt für Mandelliebhaber oder sensationell als Amaretto Sour zu trinken!



Amaretto Sour:

5 cl Di Mombaruzzo-Amaretto
2 cl Limettensaft
2,5 cl Zuckersirup
2,5 cl Eiweiß

Das Getränk in den Shaker geben und den ersten Shake ohne Eis (Dry Shake) durchführen, Eis hinzufügen und erneut 15 Sekunden lang schütteln.
Das Getränk durch doppeltes Abseihen direkt in das Glas mit oder ohne Eis gießen.

Sensorik

Farbe bernstein
Duft intensive Nussnoten
Geschmack rund, nussig-mild, weich

Wissenswertes

Trinktemperatur gekühlt°C

Produzent

Vor mehr als 30 Jahren hatte Paolo Berta die damals wagemutige Idee, einen Tresterbrand in Holzfässern reifen zu lassen. Das beeindruckende Ergebnis ist die Riserva del Fondatore Paolo Berta aus dem Jahr 1982. Heute zählt die Distillerie Berta im piemontesischen Mombaruzzo zur absoluten Weltspitze, nicht nur in Italien. Ihre Riservaqualitäten, gebrannt aus Trestern italienischer Spitzenweingüter erhalten durch den Ausbau in neuen Barriques aus Aillier-Eiche eine einzigartige Aromatik.

Gründungsjahr 1947
Rebfläche eigene Weinberge und Zukauf von Trester
Zahl produzierter Flaschen abhängig vom Jahr
Rebsortenspiegel Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato und andere

Berta | Via Guasti Giuseppe, 34/36 | 14046 Mombaruzzo (AT)