

Amaretto DiMombaruzzo

Berta | Piemont

Ein klassischer Amaretto mit der Berta-Note. Volles Mandelaroma, Süße und eine wunderbare Weichheit. Sensationell als Amaretto Sour zu trinken! Limettesaft 20 ml
Zuckersirup 25 ml

Di Mombaruzzo-Amaretto 50 ml
Eiweiß 25 ml

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)