

Liquore Amaro D'Angera

Rossi d'Angera | Lombardei

Nach altem Rezept aus vielen verschiedenen Wildkräuter der Alpen und verfeinert im Eichenholzfass.

Ein edler und eleganter Amaro, der Liebhaberherzen höher schlagen lässt.

Speiseempfehlung

Leicht gekühlt für nach dem Essen.

Sensorik

Farbe	dunkelbraun
Duft	ätherische Noten, edelherbe Schokolade, mediterrane Kräuter
Geschmack	aromatischer Abgang, herber Auftakt, Kräuter am Gaumen



Wissenswertes

Trinktemperatur	gekühlt°C
------------------------	-----------

Produzent

Bernardo Rossi gründete vor 160 Jahren im norditalienischen Angera sein Unternehmen. Grappa war damals nicht was er heute ist. Der Tresterbrand war ein kräftiger, meist scharfer Brand. Bernardo erkannte früh, dass der Einfluss von Holzfässern die Weichheit der Grappe beeinflusst. Dies führte zu einem schnellen Erfolg, 1931 erhält die Brennerei das königliche Wappen und die königliche Ernennungsurkunde, vom italienischen König Viktor Emanuel III. verliehen. Die Folgegenerationen führten diese Philosophie weiter und entwickelten immer mehr Produkte, die das Sortiment erweiterten. Heute wird das Familienunternehmen von der 5. und 6. Generation geführt und gehört zu den renommiertesten Destillieren Italiens. Jährlich werden über 150.000 Flaschen hochwertige Spirituosen am Lago Maggiore produziert.

Rossi d'Angera | Via puccini 20 | 21021 Angera | Italien