

## 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

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

### Wissenswertes

<b>Trinktemperatur</b>	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. Die Folgegenerationen führten diese Philosophie weiter und entwickelten immer mehr Produkte, die das Sortiment erweiterten. Noch heute gehört Rossi d'Angera zu den renomiertesten Destillieren Italiens.

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

