

Liquore Amaro Lago Maggiore

Rossi d'Angera | Lombardei

Der Amaro Lago Maggiore ist einer von zwei Amaro der Distillerie Rossi d'Angera und verkörpert einen typischen Kräuterlikör. Er wird nach einem alten Familienrezept hergestellt und wird nicht von Süße dominiert. Er lebt vielmehr von den Bitterstoffen der eingesetzten Kräutern, die sich in der Nase dezent und am Gaumen präsent zeigen. Ein Amaro, der lang bleibt und ein wärmendes Magengefühl verbreitet.



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