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 Familienrezeot hergestellt und wird nicht von Süße dominiert. Er lebt vielmehr von den Bitterstoffen der eingesetzen Kräutern, die sich in der Nase dezent und am Gaumen präsent zeigen. Eiun Aamro, 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 Destillerien Italiens. Jährlich werden über 150.000 Flaschen hochwertige Spirituosen am Laggo Maggiore produziert.

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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN