

## Paper Liquore di Fiori di Sambuco 0,70l

Silvio Carta | Sardinien

Paper Elderflower ist ein eleganter Holunderblütenlikör von Silvio Carta, der aus wild wachsenden Holunderblüten hergestellt wird, die von Hand an den Hängen des Gennargentu-Gebirges gesammelt werden – dem unberührten, wilden Herzen Sardiniens. Auf über 1.000 Metern Höhe, in einem außergewöhnlich reinen Klima mit reicher Biodiversität, entfalten die Holunderbäume dort ihr natürliches Aroma in besonderer Intensität. Die leuchtend goldene Farbe mit strohgelben Reflexen erinnert an Sonnenstrahlen, die durch die Bergvegetation Sardiniens fallen.

In der Nase zeigen sich feine, florale Düfte von frischen weißen Blüten, begleitet von zartem Honig, einem Hauch Zitrus und sanften Kräuternoten – eine Hommage an die wilde Natur der Insel. Am Gaumen präsentiert sich Paper Elderflower geschmeidig und harmonisch, mit einem eleganten Zusammenspiel aus Holunderblüte, weißem Obst und Zitronenzeste. Der Abgang ist rund, weich und angenehm frisch mit einer fein ausbalancierten Süße. Pur auf Eis genossen, entfaltet der Likör seine ganze Tiefe, eignet sich jedoch ebenso hervorragend als raffinierte Zutat in Cocktails wie dem Hugo, Gin Fizz oder mit Tonic. So verleiht er klassischen Rezepten eine unverkennbare sardische Note.



### Sensorik

|                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | hellgelb                      |
| <b>Duft</b>      | Honig, weiße Blüten, Zitrone  |
| <b>Geschmack</b> | duftig, rund, weich am Gaumen |

### Wissenswertes

|                        |         |
|------------------------|---------|
| <b>Trinktemperatur</b> | 12-16°C |
|------------------------|---------|

### Produzent

Silvio Carta, so hieß der Großvater des heutigen Inhabers Alberto Mason, der den Familienbetrieb heute in dritter Generation betreibt. Angefangen hatte der Gründer Silvio Carta in den 50er Jahren mit der Herstellung des traditionsreichen Vernaccia. Schon damals war das Unternehmen bekannt für eine gute Qualität und der Leitspruch, in Harmonie mit der Natur zu produzieren, ist seit dieser Zeit derselbe geblieben. Alberto Mason ist mittlerweile auf ganz Sardinien berühmt für seine Spirituosen, die er mit 117 Mitarbeitern auf 53 Hektar Fläche erzeugt. Im Jahr werden 960 000 Flaschen Vernaccia, Gin, Vermouth, Mirto, Liköre ... abgefüllt. Die Auswahl ist groß und die Qualität stimmt weiterhin.

|                                   |                                                                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gründungsjahr</b>              | 1952                                                                            |
| <b>Anzahl der Mitarbeiter</b>     | 17 Angestellte                                                                  |
| <b>Rebfläche</b>                  | 53 Hektar                                                                       |
| <b>Zahl produzierter Flaschen</b> | 960 000                                                                         |
| <b>Rebsortenspiege</b>            | I Vernaccia, Vermentino, Cannonau und vielen Produkte für Liköre und Destillate |

09070 Zeddiani (OR) Sardegna - Italia