

Vecchio Amaro del Capo 70 cl 35%

Vecchio Amaro del Capo Italien Kalabrien 70 cl 35% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein traditioneller kalabrischer Kräuterlikör, hergestellt aus 29 Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln, mit einem bittersüßen Geschmack und einer goldgelben Farbe.

Servierempfehlung

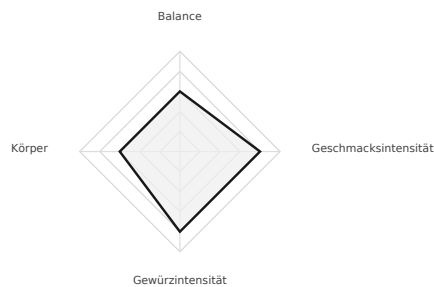
Eisgekühlt bei -20 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Zitrus	Orange, Bergamotte	Charakter	Süßlich, Kräuterbetont, Bitter, Fruchtig	Fasttyp	Neue Eiche
Farbintensität	Mittel	Florale Noten	Orangenblüte, Jasmin, Lavendel			Methode	Solera-Verfahren
Farbton	Goldgelb	Kräuter	Minze, Fenchel	Länge	Mittel	Reifungsstatus	Fassgereift
		Gewürze	Nelke, Kardamom, Zimt				
		Süße Aromen	Honig, Vanille				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dessert, Kaffee, Espresso	Antrunk	Süßlich	Filtration	Kühlgefiltert	Grundrohstoff	Kräuter, Gewürze, Botanicals
		Balance	Ausgewogen	Verarbeitung	Mazeration, Süßung, Aromatisierung		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Hoch				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Harmonisch, Kräuterbetont, Süßlich	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Likörglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Gekühlt, Im Cocktail	Körper	Mittel
		Genussrolle	Digestif, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Gekühlt	Süße	Süßlich
				Textur	Weich, Cremig