AMANERO BITTERLIKÖR

/ 70 cl



Brennerei Schnitzer

Die Brennerei Schnitzer bewahrt noch heute einige original italienische Schnaps-Rezepturen aus den 1960er Jahren auf. Dazu gehört auch der Amanero Bio Bitterlikör. Das Rezept für diesen hochwertigen Kräuterbitter brachte der Brennmeister des Familienbetriebs nach seiner Lehrzeit in Italien mit ins Chiemgauer Voralpenland. Dort wird der sorgfältig ausbalancierte Amanero Bio heute wieder in kleinen Chargen in höchster Bio-Qualität von Hand hergestellt.

Hinweis: enthält Sulfit

WEIN DEPOT

Trinkreife

Traubensorten

Passend zu

Degustationsnote

Amanero Bio ist ein moderner Kräuterlikör nach original italienischer Rezeptur, hergestellt von der Schnapsbrennerei Schnitzer in den Chiemgauer Alpen aus über 30 Kräuteressenzen und mit wenig Zucker.
Das alte Familienrezept seines Großvaters hat Enkel Max zusammen mit seinen Freunden Ferdinand, Florian und Benedikt wiederbelebt: Sie haben die Tradition konsequent modern interpretiert und einen dezent-herben Amaro geschaffen, der mit regionalen Zutaten und wenig Zucker verfeinert ist. Über 30 Kräuteressenzen werden monatelang in Holzfässern gelagert und reifen in Ruhe zu einem unvergleichlich feinen und komplexen Amaro Bavarese heran. Ein Genuss als Digestif pur auf Eis oder als Basis für köstliche Drinks.