

DRINKS.

Bottega/Alexander Fior di Latte Grappa Likör 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409305
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Abfüller	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant'Urbano 31010, Italia
Marke	Bottega
Typ	Schokoladenlikör
Allergene	Enthält: Milch
Anwendung	Pur oder für Desserts.
Degustationsnotiz	Im Glas weiß mit Cremetönen. Ein intensives Aroma in der Nase mit Noten von weißer Schokolade, Vanille und Milch. Am Gaumen weich, cremig, harmonisch. Die Aromen aus der Nase wiederholen sich im Geschmack.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	Weisser Schokoladenlikör, der mit venezianischem Grappa, Rahm und Milch angereichert ist.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



Beschreibung

Schon zu Anfang des 20. Jahrhunderts machte sich die Familie Bottega im Weinhandel und in der Produktion von Grappa einen Namen. Rosina Bottega arbeitete in jungen Jahren in einer Destillerie in der Veneto-Region, in der sie ihren späteren Ehemann Aldo Bottega kennenlernte. Beide lernten hier das Brennen von Grappa von den besten Grappa-Master Distillers. In den 60iger Jahren starteten beide gemeinsam mit einem Partner ihr eigenes Unternehmen, indem sie die Destillerie Santor übernahmen. 1977 gründeten sie die Destillerie Bottega und machten so ihren Namen zu einer Marke. Nach dem frühen Tod Aldos führte Rosina die Brennerei mit ihrem Sohn Sandro fort und selbst heute - nach dem Tod Rosinas - befindet sich das Unternehmen in der dritten Generation in Familienhand. Vier Önologen sind heute darum bemüht, auf der Basis der kultivierten Reben Weine, Schaumweine, Grappas und Liköre von höchster Qualität zu erzeugen. Bei Bottega sind Qualität und Sorgfalt für die Rohstoffe die ersten und wichtigsten Schritte bei der Herstellung eines guten Grappas. Der Fior di Latte Grappa ist ein cremiger Likör, angenehm süß und mit einem moderaten Alkoholgehalt, der sich durch ein intensives Aroma von weißer Schokolade auszeichnet. Die „weiße Version“ von Schokolade ist das Ergebnis einer traditionellen Verarbeitungsmethode von Kakaosamen. Dieser Likör zeichnet sich durch ein intensives und anhaltendes Bouquet und einen intensiven Geschmack aus, mit Aromen von Milch, Butter, Vanille und Keks, die die Sinnlichkeit und Weichheit von Milchcreme einführen. Mit einem letzten Hauch von Grappa erhält Fior di Latte Bottega eine besondere Aromatizität, die ihn einzigartig und unverwechselbar macht.