DRINKS.

Amaro di Santa Maria al Monte 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409704
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Genua
Abfüller	Caffo 1915 Srl, Sede legale Via Grigna, 9 - 20155 Milano Siège social Gruppo Caffo, Via Nicholas Green, 47 89844 Limbadi (VV) Italie
Marke	Santa Maria Al Monte
Typ	Amaro
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	Intensive Kräuteraromen am Gaumen, langer Abgang
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus mehr als 30 Botanicals
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Geschichte von Santa Maria al Monte geht noch ein wenig weiter als dem Zeitpunkt seiner Gründung im Jahr 1858 zurück. Die Mönche des Klosters Santa Maria al Monte haben angeblich dem eklektischen Vincenzo Castrovillaria ein Pergament mit dem Rezept für "Lissire Miracoloso Santa Maria” geschenkt

haben. Vincenzo war damals Koch des Herzogs von Aosta und verfeinerte das Rezept mit aromatischen Kräutern aus den Alpen. Er begann die Produktion in Sampierdarena aufzunehmen und er erhielt mit dem Patent Nr. 793 den Ehrentitel "Hoflieferant des Hauses Seiner Königlichen Hoheit Prinz Emanuele Filiberto von Savoyen" im Jahr 1892, was ihm gestattete, seine Produktionsstätte mit dem königlichen Wappen zu schmucken. Mit seinem Amaro nahm Vincenzo an den wichtigsten Wettbewerben seiner Zeit teil und konnte sich einige Erfolge sichern. In Berlin erhielt er 1899 die Goldmedaille für seinen Amaro und er selbst wurde schliesslich Jurymitglied bei den wichtigsten Ausstellungen in Frankreich, wie unter anderem in Bordeaux, Marseille und Nizza. Bereits von Anfang an wurde der Amaro von einem Heiligenbild geziert, was ebenfalls patentiert wurde. Ab 1910 wurde die Produktion des Amaro nach dem ursprünglichen Rezept vom Likörhersteller Nicola Vignale übernommen, der bereits in der 1858 gegründeten Produktionsstätte Wermut und Sirups sowie selbstverständlich Liköre herstellte. Dadurch sicherte sich die Familie Vignale über drei Generationen die Herstellung von Amaro nach seinem ursprünglichen Rezept und heute stellt die Destillerie noch weitere Liköre neben Amaro her.
Der Amaro wird über einen Zeitraum von fast eineinhalb Jahren hergestellt. Es beginnt mit einem zweimonatigen Kaltaufguss aus mehr als 30 Kräutern, Rhizomen, Blüten, Samen, Wurzeln, Rinden sowie Blattern. Dieser reift acht Monate, bevor Zucker und Alkohol zugefügt werden und der Amaro weitere sechst Monate reift.