DRINKS.

Select Aperitivo Pilla Likör 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500202
Alkoholgehalt	17.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Bologna
Abfüller	Montenegro S.r.L., Via Enrico Fermi, 4, 40069 Zola Predosa BO, Italien
Marke	Select
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	mit bitteren Noten von den beigefügten Wurzeln und Rinden sowie würzigen und zitrusfruchtigen Anklängen. Dazu kommen harziger Wacholder, Menthol, ätherische Öle und Kräuter.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	durch Mazeration und Destillation mit 30 Botanicals (u.a. Pfefferminze, Eukalyptus, Kardamom, Harz, Orangenschale, Grapefruit, Kumquats (Zwergorangen), Tangerine, Bergamotte, Chinarinde, geröstetes Holz, Wurzeln, Orangenblüten, weisse Blüten, Zimt, Nelken

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Wenn man das Wort "Aperitivo" hört, denkt man zumeist an einen italienischen Likör oder Weinaperitif mit rötlicher Farbe. Und zumindest in diesem Fall liegt man mit der Annahme nicht ganz falsch: 1920 entstand in Venedig der Select Aperitivo als ein Produkt der Firma "Fratelli Pilla & Co". Schon damals zierte ein Aperitifglas mit langem Stil das Etikett. Als der famose Drink 1957 in Bologna wiederbelebt wurde, änderte man nicht viel. Noch immer geben 30 Botanicals den Ton an. Darunter befinden sich auch harzige Wacholderbeeren sowie bittere Rhabarberwurzel. Der Hersteller Montenegro S.r.L - auch bekannt für den Amaro Montenegro - gibt weiterhin folgende Zutaten preis: Pfefferminze, Eukalyptus, Kardamom, Harz, Orangenschale, Grapefruit, Kumquats (Zwergorangen), Tangerine, Bergamotte, Chinarinde, geröstetes Holz, Wurzeln, Orangenblüten, weisse Blüten, Zimt, Nelken, Muskatnuss und Mazis. Diese Auswahl fügt dem Likör balsamische, herbale, zitrusfrische, würzige sowie florale Aromen hinzu. Die Botanicals mazerieren in einer Wasser-Alkohol-Lösung, werden dann zum Kochen gebracht und in einer Kupferbrennblase destilliert. Der Select Aperitivo wird am liebsten als "Venetian Spritz" mit Weisswein und kohlensäurehaltigem Wasser oder als "Select Spritz" mit Prosecco und Soda getrunken. Immerhin war es das Original aus Venedig, welches ab den 1970er Jahren den Spritz als beliebten Aperitifdrink prägte. Der bittersüsse Likör sollte dabei traditionell mit einer grossen grünen Olive serviert werden, wie es in den lokalen Restaurants und Weinbars üblich ist.