

DRINKS.

Luxardo Limoncello 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	702692
Alkoholgehalt	27%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venedig
Abfüller	Girolamo Luxardo s.p.a. Via Romana 42 35038 Torreglia (Padova), Italien
Marke	Luxardo
Typ	Zitronenlikör
Anwendung	pur, in diversen Mixgetränken oder zum Verfeinern von Desserts
Degustationsnotiz	mit frischen, aromatischen Zitronen.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit Zitronenschalen, Zitronensaft und Fruchtfleisch aromatisiert
Ehrungen	International Spirits Challenge 2011: Bronze International Wine & Spirit Competition 2003: Bronze World Spirit Championship 2001: Bronze
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Zusatzstoffe

Citronensäure E330, Tartrazin
E102

Beschreibung

Die Vielfalt der Zitrusfrüchte ist wahrlich beeindruckend, doch noch bemerkenswerter sind die unendlichen Möglichkeiten, sie zu nutzen. Verzichtet man auf den Genuss der rohen Frucht, lassen sich Zitronen, Orangen, Grapefruits und Co. zu ätherischen Ölen, aromatischen Essenzen, Säften und Likören weiterverarbeiten. Der Limoncello aus Italien bildet eine eigene Kategorie innerhalb der Liköre und wird - der Name verrät es bereits - aus Limonen (Zitronen) hergestellt. Die regionale Spezialität ist vor allem am Golf von Neapel, auf Sizilien und entlang der Amalfiküste heimisch. Für ihre Herstellung bedarf es lediglich Zitronenschalen, hochprozentigen Alkohol, Wasser und Zucker; dennoch schmeckt ein jeder Limoncella irgendwie anders.

Luxardo brachte seinen Limoncello bereits 1905 heraus. Der Geschmack, der Duft, die Farbe der Flüssigkeit und das Design lassen keinen Zweifel an den Inhaltsstoffen aufkommen: Hier ist 100% Zitrone drin. Wer den Likör nicht pur trinken will, kann auf eine Reihe von Cocktailideen zurückgreifen: Limoncello mit Gin und Tonic, Limoncello mit Kräuterlikör, Limoncello mit Mineralwasser, Limoncello mit Vodka und Birnensaft oder auch Limoncello mit Rum und Bitter Lemon sind alles denkbar einfache Rezepturen.