

DRINKS.

La Valdôtaine Amaro Dente di Leone Likör 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70363
Alkoholgehalt	32.6%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Aosta-Tal
Abfüller	La Valdôtaine s.r.l., Zona industriale 12, 11020 Saint-Marcel AO, Italie
Marke	La Valdôtaine
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	pur als Digestif oder in diversen Drinks
Degustationsnotiz	kräftiger Geschmack mit würzig-bitteren Aromen.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	u.a. mit Löwenzahn, Enzianwurzel und Gletscher-Edelraute angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Im legendenbehafteten italienischen Aostatal befindet sich die Brennerei von La Valdôtaine. Für die Herstellung diverser, mit alpinen Kräutern aromatisierter Spirituosen verwendet das Team eine kupferne

Bain-Marie Vakuum-Destille, die es ermöglicht, bei relativ niedrigen Temperaturen zu arbeiten, wodurch die organoleptischen Eigenschaften der Zutaten bestens bewahrt bleiben. Zudem werden alle Spirituosen mit besonders mineralienreichen Wasser von einer nahegelegenen Bergquelle namens Acqueverdi angereichert. Der Dente di Leone Likör klassifiziert sich als Amaro (= italienischer Bitterlikör), der mit Enzianwurzel, Moschus-Schafgarbe, Mariendistel, Holunderblüten und Gletscher-Edelraute (Wermut) versehen wird. Als Haupt-Botanical dient der Löwenzahn - daher trägt der Likör auch seinen Namen. Zusätzlich wird Muscovado-Zucker hinzugefügt, um die bitteren Noten ein wenig auszugleichen.