

DRINKS.

NOOS Nocino Premium Walnut Likör 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703919
Alkoholgehalt	30%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Basel-Landschaft
Abfüller	NOOS - Manifattura Branchi, Muttenzerstrasse 124, 4127 Birsfelden, Schweiz
Marke	NOOS
Typ	Nusslikör
Allergene	enthält Walnüsse
Anwendung	pur (am besten begleitend zum Espresso) oder in diversen Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit Noten von Nüssen, Gewürzen, Lebkuchen, Rosinen, Holz und Trester. Süßer Geschmack.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus handgepflückten Walnüssen, Zucker, Gewürzen und Tessiner Grappa hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

2016 machte sich Yves Branchi mit seiner eigenen Likörfabrik bei Basel selbstständig. Der gebürtige Tessiner nannte seine allererste Auskopplung NOOS, was sich vom Tessiner Wort für "Nuss" ableitet. Das Rad erfand Yves allerdings nicht neu, denn er erweckte die Rezeptur seiner Mutter zum Leben, welche ihn einfach nicht mehr loslassen wollte. Die Walnüsse, die er später mit Gewürzen, Zucker und Grappa vermischt, werden nicht einfach angekauft - Yves lässt sie auf einem naheliegenden Hof von Hand pflücken. Die Ernte geschieht nur nachts um die Sommersonnenwende und wird von barfüßigen Frauen aus dem Freundeskreis ausgetragen. Diese spezielle Prozedur lehnt an eine uralte Legende aus der Heidenzeit an. Zu dem Zeitpunkt sind die Walnüsse tatsächlich noch unreif, jedoch vollgepackt mit ätherischen Ölen, da die Nordhalbkugel Ende Juni die meisten Sonnenstunden empfängt. Die Nüsse werden anschließend mit den Gewürzen und dem Zucker in Grappa eingelegt, der wie Yves selbst aus dem Tessin stammt. 40 Nächte lang wartet man, bis man den Nocino (Nusslikör) während einer besonders geschäftigen Nachtschicht abfüllt. 2019 produzierte Yves auf diese Weise 800 Liter NOOS pro Jahr.