DRINKS.

Carpano Botanic Bitter 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704196
Alkoholgehalt	25%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Italien
Region	Mailand
Abfüller	Fratelli Branca Distillerie Srl, Via Broletto 35, 20121 Milan, Italy
Marke	Carpano
Typ	Kräuterlikör
Anwendung	für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Negroni, Americano, Spritz)
Degustationsnotiz	mit bitteren, herben, würzigen und süßen Anklängen sowie einem Hauch von Orangenöl.
Verkehrsbezeichnung	Bitter
Details	durch Infusion von zehn Kräutern (Chinarinde, Safran, Enzian, Bitterorangenschale, grüne Orangenschale, Myrrhe, Rhabarber, Wermutkraut, Sandelholz, Zitwerwurzel) hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben

Beschreibung

Campari ist aus der Cocktailszene nicht mehr wegzudenken. Dabei gibt es immer mehr Mitstreiter, die den italienischen Bitterlikör mit der unverkennbaren roten Farbe vom Thron stoßen wollen. Doch anstatt den Marktführer lediglich zu imitieren, entwickeln die Hersteller in den meisten Fällen ihre ganz eigenen Rezepturen - in der Hoffnung, der andersartige Geschmack verschafft ihnen einen Wettbewerbsvorteil. Die Kategorie der italienischen Amaros wird dadurch immer vielfältiger und "bunter" (obwohl die rote Farbe allen Produkten gemein ist), während Mixologen immer mehr Freiheiten genießen, wenn sie Bar-Klassiker wie den Negroni zubereiten.
Die Marke Carpano war bislang vor allem für ihren Antica Formula Vermouth bekannt. In dem 2020 neu lancierten Botanic Bitter vereinte man zehn Kräuter zu einem harmonischen Ganzen. Dies sind Chinarinde, Safran, Enzian, Bitterorangenschalen, grüne Orangenschalen, Myrrhe, Rhabarber, Wermutkraut, Sandelholz und Zitwerwurzel. Die Botanicals verleihen dem Likör die süßen, würzigen und bitteren Nuancen, die für die italienischen Kräuterbitter maßgebend sind. Der Carpano Botanic Bitter sollte nicht als Campari-Ersatz gehandhabt werden, sondern als eine Alternative zu sämtlichen italienischen Bitterlikören - er besitzt nämlich seine ganz eigene Daseinsberechtigung.