Frangelico - 20% - 70cl - Haselnuss-Likör



Der traditionsreiche Haselnuss-Likör aus dem Piemont, mit der unverkennbaren Mönchs-Flasche! Der Frangelico wird aus wilden Haselnüssen, Beeren, Kräutern und Früchten, sowie Branntwein und Quellwasser hergestellt. Der Frangelico ist wohl der bekannteste Nußlikör, nach einem jahrhundertalten Geheimrezept hergestellt.
Haselnüsse werden geröstet, dann zerhackt, um daraus den Aromaextrakt zu gewinnen. Dem Extrakt wird reiner Branntwein und Quellwasser hinzugefügt. Die Mischung reift, bis sich all die natürlichen Aromen voll entwickelt haben.
Anschliessend erfolgt die Destillation. Nach ein paar Monaten Lagerung in Eichenholzfässern wird das Destillat mit anderen natürlichen Substanzen, wie wilden Beeren, Bittermandeln, süssen Orangenblüten, Ceylonzimt usw., vermischt. Nochmals wird reiner Branntwein, Quellwasser und Zucker beigemischt. Der Likör reift jetzt noch mehrere Monate im Eichenfaß. Das Endprodukt ist goldgelb.

Aroma:
intensives Nussaroma

Geschmack:
Haselnuss, dazu süsse Noten von Vanille und Schokolade

Nachklang:
lange mit viel Haselnuss

Alk. Vol.: 20.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Frangelico

Artikel-Nr: 340043

Die Erkenntnis, dass man Infusionen von wilden Haselnüssen destillieren und daraus schmackhafte Liköre entwickeln kann, ist den Mönchen im Piemont zu verdanken, die vor über 300 Jahren die Grundrezeptur für den Frangelico erschufen. Das Destillat aus regional wachsenden Haselnüssen der Sorte Tonda Gentile findet in diesem Fall mit Extrakten und Destillaten von Kakaobohnen, Vanilleschoten, gerösteten Kaffeebohnen und weiteren Geschmacksgebern zusammen. Das mit Reinalkohol, Zucker und Wasser vermengte Konzentrat lagert schliesslich sechs bis acht Wochen, bevor man es in die seltsam geformten Flaschen abfüllt. Tatsächlich sollen diese Flaschen an einen Franziskanermönch erinnern.