Zanin - Limoncello Likör - 30% - 70cl



Dieser Limoncello aus der Linie von Cavallina ist ein Likör, der durch Kaltextraktion und der Mischung mit Alkohol, einem Aufguss aus Zitronenschalen und Zucker gewonnen wird. Die Zitronen kommen aus Sizilien.
Diese Mischung wird während einem Monat in Stahlfässern ausgebaut. Der Limoncello ist zart, weich und reichhaltig und es ist ein Genuss, ihn bei Zimmertemperatur oder eiskalt zu trinken, um ihn in seiner ganzen Fülle zu geniessen. Empfohlene Serviertemperatur: 16-18°C oder gefroren.
Das Produkt kann Spuren von Eiweiß, Gelantine und Milch enthalten.

Aroma:
Delikat, fruchtig und sortentypisch

Geschmack:
Süss, weich und schmeichelnd, mit angenehm prickelnden Noten

Nachklang:
anhaltend und zart

Alk. Vol.: 30.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Zanin

Artikel-Nr: 340356

Die Geschichte der Distilleria Zanin beginnt Mitte des 119. Jahrhunderts in einem Wirtshaus in Zagliano, das vom Gründervater der Distilleria, von Bortolo Zanin, betrieben wurde. Er verwöhnte die Gäste mit traditionellen Gerichten und er destillierte aus Leidenschaft kleine Mengen Trester, die er aus seinem Weinanbau gewann, nachdem er seinen schmackhaften Hauswein gekeltert hatte. Aus dem «weissen Geist» entsteht Cavallina Bianca, was übersetzt weisses Pferd bedeutet – eine weitere Leidenschaft des Gründers der Distilleria Zanin. Jede Flasche birgt Erfahrung, Leidenschaft und Qualität. Das Unternehmen hat seinen Sitz in Zugliano in der Nähe von Vicenza (Venetien). Dort nutzt es die Räumlichkeiten einer ehemaligen Seidenspinnerei, dienach den Vorstellungen des Herstellers modernisiert und den Anforderungen an eine moderne Destillerie entsprechend umgestaltet wurde.Für die Herstellung seiner feinen Grappe und weiteren Spirituosen nutzt der Hersteller die traditionelle Fertigung in Eichen- und Kirschbaumbarriques. Dadurch erhält vor allem der Grappa seine typische Farbe und einen einzigartigen Geschmack.