

**Nonino Distillatori S.p.a.**  
**Nonino Amaro Quintessentia di**  
**Erbe Alpine**



<b>Art.-Nr.:</b>	040339
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	35 %
<b>Anbauregion:</b>	Friuli Venezia Giulia (Friaul)
<b>EAN:</b>	08002092010020

**Preise**

**Flasche 26,90 € brutto**

Preis pro Liter: 38,43 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

Ein eleganter Likör mit großer Persönlichkeit, mit außergewöhnlichem Geruch nach Alpenkräutern, verfeinert durch den Zusatz von in Barriques gereiftem ÜE® Traubenbrand.

Entstanden ist er in Friaul-Julisch Venetien, einem Grenzland und Schnittstelle verschiedener Völker und vielfältiger Einflüsse, von römischer, arabischer, keltischer, venezianischer und slawischer Seite. Amaro Nonino Quintessentia ist das Ergebnis von Noninos Destillierkunst: ein Bitterlikör, der angereichert ist mit wichtigen kulturellen Kontaminationen und umfassenden botanischen Kenntnissen, auch über Pflanzen aus fernen, exotischen Ländern.

- Grundstoff: Kräuteraufguss mit in Barriques aus Nevers-, Limousin-, und ex Sherry Fässern gelagertem ÜE® verfeinert.
- Geschmack: Aussergewöhnlicher Geschmack nach Alpenkräutern, verfeinert mit im Barrique ausgebauten ÜE®, Nonino Traubenbrand.
- Trinkweise: In einem Tumbler mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe, oder mit gehacktem Eis und Minzblatt ist er ein wunderbarer Aperitif. Bei Zimmertemperatur wird er als Digestif zum Abschluss einer Mahlzeit serviert.

