Liquore Elisir Gambrinus Classic

In der kleinen Flasche ideal zum Kennenlernen oder als Geschenk.

Erzeuger: Gambrinus
Region: Venetien
Grundstoff(e): Raboso, Rohrzucker, Raboso-Grappa, Gewürze
Ausbau: 4-5 Jahre in Eichenfässern
Alkohol: 27.0 % vol

Wann, wie wo: Pur oder mit Prosecco

0,1 l – Bestellnummer 83004

Gambrinus
Venetien

Nach einem alten, geheimen, noch aus der Zeit der Dogen stammenden Rezept wird der Gambrinus von der Familie Zanotto zubereitet. Nur wenige Mitglieder der Familie kennen das streng gehütete Geheimnis des Rezepts. Grundlage ist nach wie vor der Wein aus Raboso-Piave-Trauben, die in Venetien, nahe der Stadt Treviso angebaut werden. Zum Wein, der in Eichenfässern und zum Teil in Barriques reift, werden Grappa aus Raboso-Piave, Rohrzucker, Alkohol und verschiedene ausschließlich natürliche Gewürze zugegeben. Dem folgt eine 4-5 Jahre dauernde Lagerung. Das Geheimnis des Gambrinus liegt auch in seiner Vielseitigkeit. Genießen Sie ihn zu Eis, mit Prosecco, als Digestif oder einfach pur.

Abbildung unverbindlich