Mondino Aperitivo

Bio

Temperamentvolle Fruchtigkeit, frische Säure mit dezent herben Noten

Erzeuger: Brennerei Schnitzer
Region: Bayern
Grundstoff(e): Bitterorange, Enzianwurzel und Rhabarber, dazu viele andere Kräuter, Früchte und Heilpflanzen
Ausbau: Holzfass
Alkohol: 18.0 % vol

Wann, wie wo: Als Aperitif mit Soda oder Prosecco, im Cocktail mit Gin, Rum, Tonic und vielem mehr

0.70 l – Bestellnummer 83681

Brennerei Schnitzer
Bayern

Seit über hundert Jahren produziert die Familie Schnitzer Spirituosen von höchster Qualität In diesem Traditionsbetrieb mit bayerisch-italienischen Wurzeln. arbeiten 3 Generationen zusammen. Großvater Hans Schnitzer brachte in den 60er Jahren die Rezepturen aus seiner Lehrzeit in Südtirol in den heimatlichen Chiemgau. Mit ein paar Alpenkräutern und Heilpflanzen verfeinert, kamen lange Zeit nur Freunde und Bekannte in den Genuss der außergewöhnlichen Kräuterliköre. Bis sein Enkel Maximilian Schweisfurth auf die Rezeptur aufmerksam wurde und diese neu aufleben liess. Hier wird Handwerkskunst groß geschrieben und das kleine Team arbeitet mit Akribie und Leidenschaft und immer mit der Verbundenheit zu Heimat und Natur. So entstehen hochwertige Produkte in reiner Bio Qualität.

Abbildung unverbindlich