



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



CAMPARI BITTER CAMPARI



Italien / Lombardei



100cl, 25% Vol.



9501015

Die Erfolgsgeschichte von Campari begann 1860 im italienischen Städtchen Novara. Heute ist der leuchtend rote Kräuterbitter, der seit über 150 Jahren nach dem streng geheimen Originalrezept hergestellt wird, weltbekannt. Zwar weiss man, dass etwas mehr als 80 aromatische Kräuter, Pflanzen und Früchte zu dem Geschmack beitragen, allerdings weiss niemand so genau, aus welchen Zutaten er tatsächlich besteht. Die rote Farbe erhielt der Campari Bitter ursprünglich von einem aus Cochenille-Schildläusen gewonnenem Farbstoff; seit 2006 setzt man allerdings auf einen pflanzlichen Naturfarbstoff aus dem Saft von Feigenkakteen.

Degustationsnotizen

"on the rocks", mit Tonic, Fruchtsaft, Sekt oder Soda gemischt, oder für Drinks und Cocktails wie "Americano" und "Negroni"

Vinifikation

maziert aus mehr als 80 aromatischen Kräutern, Pflanzen und Früchten von vier verschiedenen Kontinenten

Charakter

bitter-süss im Geschmack