



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



APEROL APERITIVO APEROL



Italien / Venetien



300cl, 11% Vol.



9501099

Bereits 1919 wurde der von den Brüdern Luigi und Silvio Barbieri erfundene Likör in Padua produziert. So richtig erfolgreich wurde der Aperol aber erst nach dem Zweiten Weltkrieg. Dafür zählt er heute zu den beliebtesten Aperitif-Drinks in Italien. Hergestellt wird er nach dem alten, streng geheimen Originalrezept aus Rhabarber, Chinarinde, gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern, welches über sieben Jahre lang entwickelt wurde. Wegen seinem fruchtig-bitteren Geschmack wird er meist als Aperitif oder in Cocktails verwendet - Aperol Spritz basiert auf dieser Spirituose. Aperol Bitter wird oftmals mit Campari verglichen, ist aber weniger bitter im Geschmack.

Degustationsnotizen

Pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art

Vinifikation

Aus einer Vielzahl von Kräutern, Pflanzen, Rinden und Früchten wie z.B Rhabarber, Chinarinde, Enzian, Bitterorangen mazeriert.

Charakter

Bitter-süßer, fruchtiger Geschmack
