



## ZWEIFEL

WEINE &  
GETRÄNKE

### AVERNA AMARO SICILIANO AVERNA



Italien / Sizilien



70cl, 29% Vol.



9501002

Die Geschichte des Amaro Siciliano beginnt in der Stadt Caltanissetta auf der italienischen Insel Sizilien. Im Jahre 1868 gab ein Kapuzinermönch das Rezept an die Familie Averna weiter, welche den italienischen Kräuterlikör zum nationalen und später auch zum internationalen Erfolg brachte. Noch heute wird er nach der alten Rezeptur hergestellt. Dafür verwendet man 60 verschiedene, in Handarbeit verarbeitete Kräuter, Wurzeln, Rinden, Beeren und Fruchtschalen - als Zutaten bekannt sich lediglich Granatapfel, Orange und Zitrone. Anschliessend ruht der Averna noch für zwei Monate, damit sich alle Komponenten harmonisch miteinander vermischen. Traditionell trinkt man den Averna Amaro Siciliano auf Eis, mit Minze und Zitronenzesten garniert.

#### Degustationsnotizen

pur, on the rocks mit einem Spritzer Zitrone, oder für diverse Drinks und Cocktails

---

#### Vinifikation

aus 60 verschiedenen Zutaten (u.a. Granatapfel, Zitrone, Orange) durch Infusion in Neutralalkohol hergestellt

---

#### Charakter

bittersüßer Geschmack mit Anklängen von Orange, Lakritz, Myrte, Wacholderbeeren, Rosmarin und Salbei.

---