



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



FERNET BRANCA FERNET BRANCA



Italien / Mailand



70cl, 35% Vol.



9501022

Die "Fratelli Branca Distillerie" wurde 1854 von Bernardino Branca in Mailand gegründet. Noch heute wird der bekannte Fernet-Branca nach dem geheimen Familienrezept hergestellt. Der Magenbitter besteht aus 27 verschiedenen Kräutern, Wurzeln und Gewürzen von ganz unterschiedlichen Regionen der Erde. Davon bekannt sind Chinarinde, Kamille, Rhabarber, Zimt, Lindenblüten, Iris, Myrrhe und Safran sowie einige weniger populäre Pflanzenstoffe wie Zitwerwurzel und Galanga. Nach der Destillation reift der Bitter während mindestens einem Jahr in Eichenholzfässern.

Degustationsnotizen

pur, on the rocks oder für Drinks und Cocktails diverser Art, z.B. in Kombination mit Cola oder mit Rye Whiskey, Zucker und Angostura Bitters

Vinifikation

u.a. mit Chinarinde, Kamille, Rhabarber, Zimt, Lindenblüten, Iris, Myrrhe und Safran hergestellt

Charakter

In der Nase mit verschiedenen Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich würzig, dazu ein Hauch von Eichenholz