



SIBONA

Antica Distilleria

LIKÖR UND BITTERSPIRITUOSEN

AMARO SIBONA

Aus einem uralten piemontesischen Rezept mit verschiedenen Arten von Kräutern und Gewürzpflanzen wie Enzian, Chinarinde, Rhabarber und anderen, die in langsamer Infusion ziehen, entsteht dieser einzigartige Kräuterlikör mit seinen außerordentlichen Qualitäten.

REGION: Piemont

REZEPT: Auswahl von Kräutern, Wurzeln, Gewürzpflanzen, Zitrusfrüchten, die in langsamer Infusion ziehen.

AUSBAU: Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

ALKOHOLGEHALT: 28 % vol.

FLASCHE: Besondere, elegante graduierte Flasche von Sibona mit Füllstandsmarkierung seitlich und Ausgießer.

FÜLLMENGE: 50 cl - 100 cl (1 Liter) - 150 cl (Magnum) - 20 cl (nur in der Sortimentspackung mit 3 Flaschen verschiedener Sorten).

Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Intensiv braun.

DUFT: Intensiv, rund, elegant, mit Noten von Gewürzen, Kräutern und Zitrusfrüchten.

GESCHMACK: Einzigartig, voll und harmonisch. Anhaltender, weicher Abgang.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS: Hervorragend pur oder auf Eis, auch mit Speiseeis und Desserts. Originelle Cocktailzutat.

