



SIBONA

Antica Distilleria

LIKÖR UND BITTERSPIRITUOSEN

LIQUORE ALLA CAMOMILLA

Dieser milde, köstliche Kamillenlikör entsteht durch die langsame Infusion von Kamillenblüten in feinstem Grappa von Sibona nach einem traditionellen Rezept. Die Kamille gibt also ihre Essenz und ihren Duft an den Grappa ab: Das Ergebnis ist ein weicher, duftiger, lieblicher Likör, der das charakteristische Aroma dieser Blüte zu vermitteln vermag.

REGION: Piemont

REZEPT: Langsame Infusion von Kamillenblüten in feinstem Grappa von Sibona.

AUSBAU: Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

ALKOHOLGEHALT: 32 % vol.

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

FÜLLMENGE: 50 cl.

Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Strohgelb mit intensiven Gelbnuancen.

DUFT: Intensiv mit dem Duft von Wiesen und frischen Kamillenblüten.

GESCHMACK: Weich, zart, lieblich. Aromatischer Abgang.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS: Hervorragend pur oder auf Eis. Auch zu Speiseeis und Desserts. Originelle Cocktailzutat.

