

Art.-Nr.: 47007

CANTINE SPINELLI BLOCKHAUS AMARO



HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Abruzzen
FLASCHENGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	24,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	16
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8004129010294
AUSBAU	Ysop, Enzian, Anis, Saturei, Minze

BODEN

BESCHREIBUNG

Das gesamte Kräuterkwissen der Abruzzen – über Jahrhunderte im wunderschönen Garten der Majella entstanden und veredelt – findet heute im Amaro Blockhaus 1863 seine perfekte Umsetzung. Gemeinsam mit fachkundigen Kräuterspezialisten entwickelt und mithilfe uralter Methoden sowie moderner Technologie destilliert, ist ein unverwechselbarer Amaro mit einem ausgeprägten balsamischen Aroma entstanden. Alte Duftnoten und Aromen werden so wiederentdeckt und wecken Erinnerungen an früher. Gleichzeitig sind sie top-aktuell und bringen neue Ideen für einen zeitgemäÙen Genuss mit. So haben Sie nicht nur das Vergnügen, einen Amaro zu genießen, sondern eine ganze Welt neu zu entdecken.

BLOCKHAUS Amaro wird aus diesen Zutaten hergestellt:

YSOP

Mit seinen ausgeprägten, wohltuenden Eigenschaften wird diese Pflanze in der Volksmedizin traditionell dazu verwendet, Appetit und Verdauung anzuregen und die Durchblutung zu fördern. Darüber hinaus ist Ysop ein gutes Mittel gegen Erkältungen.

ENZIAN

Dank seiner bitteren und kräftigenden Eigenschaften wurde Enzian seit jeher zur Bekämpfung von Appetitlosigkeit und als starkes Verdauungsmittel eingesetzt. Bei der Formulierung eines Amaro ist Enzian eine der am häufigsten verwendeten Pflanzen.

ANIS



Wer kennt Anis nicht? Diese aromatische Pflanze wird in vielen Ländern, insbesondere im Mittelmeerraum, in der Likörherstellung verwendet und eignet sich hervorragend als Appetitanreger und zur Verdauungsförderung.

SATUREI

Das Saturei (oder Bohnenkraut) verdankt seinen Namen dem griechischen sátyros wegen der aphrodisierenden Wirkung, die ihm in der Antike zugeschrieben wurde. Als Bergbohnenkraut hat es ein intensives Aroma und ist ein wirksames Verdauungsmittel.

MINZE

Neben ihrem unverwechselbaren aromatischen Charakter wird Minze wegen ihrer abschwellenden und balsamischen Eigenschaften, sowohl für die Atemwege als auch für das Verdauungssystem, häufig in Kräuterrezepturen verwendet.