

**Aghemil**  
Likör  
35% vol.



**Intl. Organic Awards  
2022**  
Gold Medal



**IWSC 2022**  
Spirit Bronze



**WWSA 2022**  
Gold Medal



**Falstaff Spirits  
Special 2021**  
89 Punkte



**Intl. Organic Awards  
2021**  
Gold Medal



**WWSA 2019**  
Silver Medal

**Rohstoffe**

**Zutaten**

Grappa, Honig

**Reife**

-

**Trinktemperatur**

10°C oder 18°C

Aus biologischem Anbau. Ein Grappa aus roten und weißen Trauben und Honig aus der *Amorpha fruticosa* - einer Wildpflanze, die in Gräben sowie an Bach- und Flussläufen sehr verbreitet ist. Aus ihr wird ein sehr charakteristischer Honig mit fruchtigem Aroma gewonnen, der an Gelees, kandierte Früchte und Orangenmarmelade erinnert. Die Destillation des Grappas erfolgt mit Direktampf im diskontinuierlichen Brennkolben mit acht Kupferkesseln.

Nach einem Jahr Reife wird der Honig hinzugefügt und der fertige Likör in Flaschen abgefüllt. Für die zertifizierten, biologischen Prozesse werden eigene Lagerhallen und Werkzeuge verwendet. Die Destillationsanlage wird vor der Verwendung sorgfältig gereinigt und von den Rückständen anderer Prozesse befreit.

Mit seiner Bernsteinfarbe hat er eine gleichmäßig diffuse Trübung. In der Nase ist er extrem fein und intensiv: Der Duft von Honig herrscht zunächst vor, um sich dann mit der charakteristischen Grappanote zu vermischen. Die Honigaromen verschmelzen zart mit denen des Grappas.

Eine perfekte Kombination. Zarter Honig und raffinierter Grappa für eine süße Explosion der Aromen. Der friaulische Bio-Honig aus der *Amorpha fruticosa* verleiht dem Grappa ein angenehm fruchtiges Aroma. Ein guter Likör zu Desserts oder auch für sich allein, der hinsichtlich seiner Duftnoten und seines Geschmacks einen wahrhaft unersetzlichen Höhepunkt darstellt.



**Abfüllgrößen und Verpackung**



50cl

