

DOMAZAmaro
0% vol.

Bartender Spirits Awards 2023
Double Gold Medal



WWSA 2022
Double Gold Medal



**Spirits Selection by
Concours Mondial de
Bruxelles 2020**
Silver Medal



Falstaff 2020
90 Punkte

Rohstoffe**Zutaten**

Wasser, brauner Rohrzucker, Aufguss aromatischer Pflanzen und Kräuter, Glycerin, karamellierter Zucker, natürliche Aromen. Säuerungsmittel: Zitronensäure.

Konservierungsmittel: Natriumbenzoat und Kaliumsorbat.

Vorzugsweise innerhalb 3 Jahren ab Herstellungsdatum konsumieren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und vorzugsweise innerhalb von 30 Tagen konsumieren.

Trinktemperatur

Kalt oder auf Eis

Eine neue Art, einen gehaltvollen, intensiven und ausgewogenen Amaro zu erhalten, ohne die Zugabe von Alkohol.

Für dieses Getränk wurden Essenzen von bitterem Timbre, wie Rhabarber und Cinchona, gewählt; der aromatische Teil wird durch Zimt, Wermut und Minze abgerundet.

Mit intensivem Duft und einer Weichheit, die durch das angenehm bittere und würzige Profil vervollständigt wird, schmeichelt er dem Gaumen.

Domaz stammt aus gekonnt gemischten Pflanzenstoffen. Ein bitteres und alkoholfreies Elixier auf Basis von Extrakten aus bitteren Kräutern und Wurzelauflüssen, die eine ausgewogene Kombination aromatischer Noten ergeben und so ein vollständig alkoholfreies Getränk abrunden. Rezepte und vieles mehr auf DOMENIS1898.com

Abfüllgrößen und Verpackung

70cl

