

**Storica Amaro**  
**Bitter**  
 35% vol.



**BSA 2023**  
 Gold Medal



**The WH 2023**  
 Rosso Award



**Spirits Selection**  
**by CMB 2022**  
 Grand Gold Medal



**Falstaff Spirits**  
**Special 2021**  
 91 Punkte



**IWSC 2021**  
 Spirit Bronze

**Rohstoffe**

**Zutaten**  
 Alkohol, Zucker, Extrakte und Destillate von aromatischen Pflanzen

**Reife**

-

**Trinktemperatur**

18°C oder auf Eis

Ein Likör, der durch die gekonnte Extraktion aromatischer Pflanzen gewonnen wird. Gemeinsam mit unseren Brennmeistern haben wir ein ausgewogenes Rezept für einen äußerst angenehmen und intensiven Likör kreiert. Wie all unsere Produkte besteht auch dieser Amaro durch höchste Qualität. Gewonnen aus der Infusion und Destillation von etwa 20 sorgfältig selektierten Essenzen aus Früchten, Blüten und Wurzeln.

Glatt im Abgang lässt sich jede der zwanzig Essenzen aus denen dieser Likör gewonnen wird herausschmecken. Auf Eis genossen, kommt die harmonische Verschmelzung der feinen Aromen erst richtig zur Geltung. Nicht einfach nur ein Bitter. Ein edler Bitter, der aus der Infusion und genauen Destillation von Aromaextrakten aus Früchten, Blüten und Wurzeln gewonnen wurde.

**Abfüllgrößen und Verpackung**



70cl

