Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Averna Sicilien Kräuterbitter (60 Kräuter)

Kategorie	Liköre
Land	Italien
Region	
Produzent	
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	3499



Vinifikation / Ausbau

Der Averna Amaro ist einer der wenigen Kräuterliköre, der nicht nur pur seinen einzigartigen Geschmack und die feine fruchtige Note entfalten kann, sondern der auch in Verbindung mit eher unkonventionellen Dingen wie Speiseeis zu sich genommen werden kann. Ganz besonders kann sich dieser Likör in Zitronensaft entfalten, aber auch in Orangensaft oder in einem Cocktail kann die einmalige Note aus Kräutern und Frucht überzeugen. Mit seiner feinen und nicht scharfen Note ist dieser Kräuterlikör im Gegensatz zu vielen anderen Kräuterbitter ein idealer Begleiter in heißen Sommermonaten. Leicht gekühlt pur oder im Longdrink entfaltet er seine ganz besondere Note und hebt sich von anderen Kräuterlikören ab.

Charakter

Der Likör Averna Amaro kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Bis zum Jahr 1868 war das Rezept ein Geheimnis, welches nur wenige Kapuzinermönche kannten und welches gehütet wurde. Aus unbekannten Gründen übergab ein Kapuzinermönch im 1868 kurz vor seinem Tod das Rezept der Familie Averna. Seinen Ursprung hat dieser bekannte italienische Kräuterlikör auf Sizilien und er gehört heute zu den beliebtesten und bekanntesten Getränken in Bars und Restaurants Italiens. Kaum eine Bar, die diesen Likör aus dem Familienbetrieb Averna nicht im Sortiment hat und kaum ein Italiener, der diesen Kräuterlikör nicht kennt. Bis heute werden alle Zutaten des Averna Amaro mit der Hand verarbeitet, eine Tradition, die sich die Familie Averna aufrechterhalten hat.Das Geheimnis des Erfolges in Italien sind die insgesamt 60 verschiedenen Fruchtschalen, Wurzeln und Kräuter, die den Averna Amaro zu dem machen, was er ist. Mit reinem Alkohol, gebranntem Zucker und Zuckersirup vermischt, lagern die Kräuter insgesamt ca. 2 Monate. Das Besondere an diesem Kräuterlikör ist seine Eigenschaft den kräftigen und herzhaften Geschmack von Kräutern mit einer leichten Fruchtnote zu verbinden. So ist der Averna Amaro kein üblicher scharfer Kräuterbitter, sondern er gehört eher zu den süffigen Likören, die in einem besonderen Abgang mit einer Mischung aus Kräutern und Frucht überzeugen können.