RINOMATO

Hergestellt wird dieser Americano nach traditionellen Methoden und altem Rezept. Wobei diese Spirituosenkategorie noch gar nicht so alt ist – erst Anfang des 20. Jahrhunderts kam sie auf. Damals versuchte man verstärkt, Wermut als Bitterkraut gegen Enzian zu ersetzen. Man hatte einfach zu viel Angst vor Thujon (weshalb kurze Zeit später auch der Absinth verboten wurde).

Der Rinomato Americano Bianco setzt auf Enzian aus dem französischen Zentralmassiv als Bittermacher, der zusammen mit den anderen Botanicals Bergamotte, Rhabarber, Beifuß, Mandarinen, Angosturarinde, Chirreta, Lavendel, Chinarinde, Vanille, Aloe und Cascarilla maziert und mit einem Blend aus hochwertigen italienischen Weißweinen vermählt wird. Das Ergebnis überzeugt geschmacklich enorm.

Die Weine kommen deutlich stärker durch als man zunächst vermutet. Sie verleihen dem Rinomato eine erdige Säure und ein außergewöhnlich florales Aroma, dass der Enzian als wichtigstes Botanical mit einer spannenden Trockenheit und deutlichen Tanninen unterstreicht.

Daneben begeistert er aber mit frischen Noten von Bergamotte und Mandarinenzesten, die sich zusammen mit den anderen Botanicals zu einem wohligwarmen Duft (und auch Geschmack) von italienischem Panettone verbinden, einem Hefekuchen mit Trockenfrüchten und Rosinen.

RINOMATO Americano Bianco

Artikel Nr.	4289
Füllmenge	1000ml
Alkoholgehalt	17% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	8000648002277
Gewicht Flasche	1,73kg
EAN-Code Karton	38000648002278
Gewicht Karton	10,5kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	16
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	64
Herkunftsland	Italien
Farbstoffe	Keine
Allergene	Sulfite
Hersteller & Importeur	L.C. srl Frazione S. Vito, 81/F, 14042 San Vito AT, Italien

PEROLA ~ Fine Spirits ~

Perola GmbH
Ronhofer Hauptstraße 299
90765 Fürth

Tel.: 0911 32244584
Fax: 03212 1323623

Email: info@perola.eu
Web: www.perola.eu