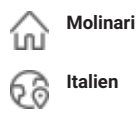


820022

CESCHIA ACQUAVITE UVA EST



ARTIKELBESCHREIBUNG

Für den Traubenbrand Acquavite D’Uva Est werden die ganze Früchte destilliert. Diese ausgesuchten „Ost-Trauben“ werden im Friaul unter idealen Bedingungen angebaut, sorgfältig ausgewählt und anschließend in der Brennerei von Ceschia zu einem Traubenbrand destilliert.

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	sonstige
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Synthetikkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8000419002703 4050814032199

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Molinari Italia Spa 00192 Roma IT



PRODUZENTEN-INFO

Wenn es um hochwertigen Sambuca geht, ist Molinari zweifellos eine der bekanntesten und angesehensten Marken weltweit. Das italienische Unternehmen, das auf eine lange Geschichte und Tradition in der Herstellung von Sambuca zurückblickt, hat sich einen Ruf für erstklassige Qualität und authentischen Geschmack erarbeitet.

Molinari wurde im Jahre 1945 in Civitavecchia, einer malerischen Küstenstadt in der Nähe von Rom, gegründet. Seitdem hat das Unternehmen die Kunst der Sambuca-Herstellung perfektioniert und ist zu einem Synonym für exquisiten italienischen Anislikör geworden. Molinari Sambuca wird nach einem streng gehüteten Familienrezept hergestellt, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

Die Herstellung von Molinari Sambuca ist ein aufwendiger Prozess, der höchste Präzision und Sorgfalt erfordert. Nur die besten Zutaten werden verwendet, darunter erlesener Anissamen, der die Grundlage für den unverkennbaren Anisgeschmack bildet. Dieser wird in Kombination mit hochwertigem Alkohol und natürlichem Zucker zu einem köstlichen Likör veredelt. Doch das Geheimnis des Erfolgs von Molinari Sambuca liegt nicht nur in den erstklassigen Zutaten, sondern auch in der jahrzehntelangen Erfahrung und Leidenschaft, die in jeden Schritt des Herstellungsprozesses einfließen.

Molinari Sambuca wird weltweit geschätzt und genossen. Er ist bekannt für seinen süßen, intensiven Geschmack mit Noten von Anis und Gewürzen, der sich hervorragend pur, auf Eis oder als Zutat in Cocktails genießen lässt. Ob in einer eleganten Bar oder bei geselligen Zusammenkünften mit Freunden, Molinari Sambuca bereichert jede Gelegenheit.