



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Walcher Bio Anima D'Arancia

Art.-Nr.: 55 34 55



HERKUNFTSLAND:	Italien/Südtirol
ERZEUGER:	Gutsbrennerei Alfons Walcher
HERSTELLUNG:	Aus der Schale der nach Biorichtlinien angebauten Frucht wird auf besonders schonende mechanische Weise das Orangenöl gewonnen, das dem Likör seine Charakteristik verleiht. Die alkoholische Basis ist biologisches Weizendestillat.
BEURTEILUNG:	Feinster Bio-Orangenlikör mit 40% vol. aus der italienischen Blutorange mit zauberhaft opulenter Frucht. Sein intensives Aroma, eingebettet in einer angenehmen Süße, bildet ein außergewöhnliches Genusserebnis mit sehr langem Nachhall am Gaumen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Gekühlt pur oder als Zutat für die Kreation einzigartiger Cocktails mit Orangengeschmack
TRINKTEMPERATUR:	8 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 40,0 % vol.

In den sonnenverwöhnten Obstgärten Südtirols gedeihen einige der erlesensten Obstsorten Italiens. Im Herzen dieser einmaligen Landschaft, nur einen Steinwurf von Bozen entfernt, liegt die Brennerei der Familie Walcher. In der neunten Generation schon widmet sich der Betrieb der Destillation feinsten Grappa und Brände und verarbeitet dabei heute wie damals nur die geschmacksintensivsten Früchte der Region. Das Geheimnis der Walcher Destillate liegt in ihrer geschmacklichen Kreativität, für die man mit Vorliebe innovative Wege geht. Seit einiger Zeit auch in Sachen biodynamischer Bewirtschaftung. Als einer der ersten gewerblichen Brennereien Südtirols wurde Walcher Lizenznehmer des Bioland-Labels und führt auf zahlreichen Qualitäten bereits das Bio-Siegel. Die natürliche Frische der edlen Früchte bleibt durch den besonders schonenden Destillationsprozess erhalten, welcher den Bränden weiterhin eine außergewöhnlich hohe Geschmackstreue gibt.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE