



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

Walcher Bio-Limoncello Cream

Art.-Nr.: 55 34 56



HERKUNFTSLAND:	Italien/Südtirol
ERZEUGER:	Gutsbrennerei Alfons Walcher
HERSTELLUNG:	Das Besondere dieses BIO-CREAM-LIKÖRS ist, dass bei der Herstellung vollkommen auf chemische Hilfsstoffe – wie sonst bei Cream Likören üblich, um Alkohol und Fett der Milch zu homogenisieren – verzichtet wird.
BEURTEILUNG:	Fruchtig-frisch und cremig-fein am Gaumen präsentiert sich diese besondere Likörspezialität in Bio-Qualität mit moderatem Alkoholgehalt von 17% vol und samtig cremiger Konsistenz. Authentische und intensive Zitrusnote von ausgesuchten sizilianischen Biozitronen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Gekühlt pur, als Zutat für einen saftigen Zitronenkuchen oder ein fruchtig, frisches Zitrontiramisu
TRINKTEMPERATUR:	8 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 17,0 % vol.</i>

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