



ABETE ROSSO DELL'ALTO ADIGE

LIQUORE, SPECIALITÀ DELL'ALTO ADIGE

773



Le giovani gemme di abete rosso in Alto Adige vengono anche denominate „cimette di maggio“ ovvero „Maiwipfel“. Il loro profumo di alberi sempreverdi e di resina fresca rievoca lunghe passeggiate nei boschi immersi in una natura incontaminata. Abbiamo raccolto le gemme fresche dell'abete rosso in alta montagna in Alto Adige, lasciandole in seguito macerare nel distillato di grano. Per conferire a questa specialità una dolcezza armoniosa e aromatica, la nostra ricetta di casa prevede un ulteriore affinamento con purissimo miele millefiori.

Questo pregiato liquore si distingue per il suo sapore fresco e resinoso di bosco, le raffinate sfumature di miele ed il finale armonioso e delicatamente amaro.



Da servire
Liscio ad 8°C nel bicchiere d'amaro allo
stato puro oppure con un cubetto di
ghiaccio.

Formato

500ml

Contenuto alcolico

35%

SEIT 1966

www.walcher.eu