



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Nero" Liquore Cioccolato Fondente



Name:	"Nero" Liquore Cioccolato Fondente
Artikel Nr.:	3159
Hersteller:	Bottega Spa
Herkunft:	Italien
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.5 Liter
Alkoholgehalt:	15,0%
Beschreibung:	Von dunkelbrauner Farbe, die an eine feine Tafel Zart-Bitter-Schokolade erinnert. In der Nase finden sich intensive Düfte von dunkler, frisch geschöpfter Schokolade, die durch edle Grappa-Noten akzentuiert werden. Am Gaumen werden die Sinne von purer, cremig weicher Schokolade umschmeichelt.
Herstellung:	Für die Produktion des Liquore "Nero" wird ausschließlich die Kakaosorte Theobroma verwendet.
Herstellerinformation:	Distilleria Bottega wurde 1977 von Aldo und Rosina Bottega gegründet und kurze Zeit später nach Pianzano di Godega verlegt. Bereits nach 6 Jahren wurde die Geschäftsführung nach dem Tod des Vaters durch den damals 19-jährigen Sohn, Sandro Bottega, übernommen. Durch ein innovatives Destillationssystem erlangte die Destille in der Folge weltweite Anerkennung, da ihre Grappen dadurch weniger Alkohol enthielten und vergleichsweise weicher und feiner waren. Zehn Jahre nach der Gründung beginnt das Unternehmen seine Produkte ins Ausland zu exportieren, später wird das Portfolio um Prosecco erweitert. Dank des Ideenreichtums und kreativem Verpackungs-Designs ist Bottega heute international zu einer renommierten Marke geworden!
Servierempfehlung:	Zu frischem Gebäck oder feinen Desserts, eisgekühlt auch pur zu genießen. Empfohlene Serviertemperatur: 3-5°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 4 Jahre