

Amara



Produzent	Rossa
Land/Gebiet	Italien/Sizilien
Produkt	Likör
Alkoholvolumen	30.0%
Inhalt	50 cl

Am Fusse des Ätna gedeihen die besten Orangen, davon sind nicht nur die Sizilianer überzeugt. Nur das besondere Klima, die Fallwinde und natürlich der fruchtbare vulkanische Boden bringen diese einzigartigen Blutorangen hervor. Im Winter lassen wir uns Orangen schicken und geniessen sie frisch – und im Sommer? Da haben wir den Amara entdeckt. Ein Orangenlikör aufgesetzt mit den Schalen sizilianischer Blutorangen und Kräutern vom Ätna. Er schmeckt nach Orangen, aber nicht süss, sondern eher herb und etwas bitter. Kalt getrunken, am besten mit Eiswürfeln, der ideale Digestif, goldgelb und klar.

Mixvorschläge - AMARA SUMMER: 1/2 Amara, 1/2 Zitronenlimonade, Eiswürfel garniert mit frischer Minze, AMARA SPRITZ: 1/4 Amara, 1/4 Aperol, 1/4 Prosecco und 1/4 Soda - dazu natürlich Eiswürfel und die Orangenscheibe, AMARA TONIC: 1/3 Amara, 2/3 Tonic, Eiswürfel, Orangenscheibe und frische Minze