

## Intervallo Amaro da Salotto Mignon Vecchio Magazzino Doganale



<b>Typ</b>	Amaro
<b>Herkunft</b>	Diverse Spiritousen, Italien
<b>Produzent</b>	Vecchio Magazzino Doganale Calabria
<b>Inhalt</b>	5 cl
<b>Ausschanktemperatur</b>	5 -10° C
<b>Alkoholgehalt</b>	28 %
<b>Artikel-Nr</b>	79819419

### Bemerkungen

Amaro da Salotto Intervall. Unser unersättlicher Wunsch, neue Länder zu erkunden, führt uns in neue Welten, neue Kulturen, neue Pflanzen, die wir mit großer Einfachheit versuchen, in einem Glas wiederzubeleben. "Vielleicht hatten wir, aber wir wussten es nicht", sagte Giocondo. Intervallo kombiniert Enzian, Galangal, Absinth, Lorbeerblatt, Majoran, der fachmännisch in Einzel- und Einzelaufgüssen verarbeitet wird, Minze und Salbei, die in Wasserdampfdestillationen verarbeitet werden. Wir haben noch vergessen, es gibt keine Zitrusfrüchte. Um eine Flasche zu schliessen, muss man wissen, wie man mit viel Geduld auf den natürlichen Kreislauf der Pflanzen wartet. Intervall ist Magie. Es ist eine raffinierte Pause, Ihr Gaumen wird von einem samtigen Geschmack umhüllt. „Bitte setzen Sie sich und trinken Sie es direkt im Wohnzimmer. ""