



Mondino Apertivo

Bio

Temperamentvolle Fruchtigkeit, frische Säure mit dezent herben Noten

Erzeuger: Brennerei Schnitzer

Region: Bayern

Grundstoff(e): Bitterorange, Enzianwurzel und Rhabarber, dazu viele andere Kräuter, Früchte und Heilpflanzen

Ausbau: Holzfass

Alkohol: 18.0 % vol

Wann, wie wo: Als Aperitif mit Soda oder Prosecco, im Cocktail mit Gin, Rum, Tonic und vielem mehr

0.70 l – Bestellnummer 83681

Brennerei Schnitzer Bayern

Seit über hundert Jahren produziert die Familie Schnitzer Spirituosen von höchster Qualität. In diesem Traditionsbetrieb mit bayerisch-italienischen Wurzeln arbeiten 3 Generationen zusammen. Großvater Hans Schnitzer brachte in den 60er Jahren die Rezepturen aus seiner Lehrzeit in Südtirol in den heimatischen Chiemgau. Mit ein paar Alpenkräutern und Heilpflanzen verfeinert, kamen lange Zeit nur Freunde und Bekannte

in den Genuss der außergewöhnlichen Kräuterliköre. Bis sein Enkel Maximilian Schweisfurth auf die Rezeptur aufmerksam wurde und diese neu aufleben liess. Hier wird Handwerkskunst groß geschrieben und das kleine Team arbeitet mit Akribie und Leidenschaft und immer mit der Verbundenheit zu Heimat und Natur. So entstehen hochwertige Produkte in reiner Bio Qualität.