

Liquore Mirto di Sardegna

Eine Spezialität aus den gewissenhaft selektierten, reifen, fleischigen Beeren des wildwachsenden Myrte-Strauches

Erzeuger: Bresca Dorada
Region: Sardinien
Grundstoff(e): Myrte, Alkohol, Honig
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 30.0 % vol

Wann, wie wo: Als Verdauungsschnaps fast zu schade, tut immer gut

0.70 l – Bestellnummer 83109

Bresca Dorada
Sardinien

Bresca Dorada heißt in der Sprache der Insel Sardinien "goldene Honigwabe". Der landwirtschaftliche Betrieb befindet sich an einem malerischen Ort, in einem von Wildbächen durchzogenen Tal am Fuße des Berges Liuru, 50 km von Cagliari, der Hauptstadt Sardiniens, entfernt. Die Gegend ist ein wahres Pflanzenparadies: Hier wachsen Zitronenbäume, Orangenbäume und Myrten. Von Enrico Diana und Paolo Melis gegründet, hat sich dieser Betrieb auf lokale Produkte sowie traditionelle Rezepte und Herstellungsweisen spezialisiert - diesen Qualitätsanspruch schmeckt man! Aus den vollreifen, handgepflückten und -verlesenen Beeren der Myrte-Strauches entsteht bei schonender Verarbeitung das Hauptprodukt des Betriebes, der Liquore Mirto di Sardegna. Ebenfalls ein Produkt des Myrte-Strauches ist der würzige Mirto Verde, hergestellt aus den jungen Blättern des Strauches. Dazu gesellen sich die aromatischen Liköre Limoncino und Aràngiu, aus besten Zitronen und Orangen, gereift unter südlicher Sonne.

Abbildung unverbindlich