



Amaro Lucano Anniversario

Eine Sonderedition zum 120 jährigen Firmenbestehen, beruhend auf dem Originalrezept mit Benediktendistel und Enzian

Erzeuger: Lucano

Region: Basilikata

Grundstoff(e): Auszug aus 30 Kräutern, darunter Wermut, Beifuß, Bitterorange, Benediktendistel, Enzian, Raute, Aloe

Ausbau:

Alkohol: 34.0 % vol

Wann, wie wo: Pur, gekühlt, auf Eis oder mit einer Orangenschale, hervorragend für Cocktails

0.70 l – Bestellnummer 83020

Lucano Basilikata

Alles begann im Hinterzimmer seiner Keksfabrik wo der Konditor Cavalier Pasquale Vena, seiner Leidenschaft der Kräuterkunde nachging und immer wieder mit neuen Rezepturen experimentierte. Sein Ziel: der perfekte Likör. Im Jahr 1894 war es dann endlich soweit. Pasquale hatte die perfekte Mischung gefunden und der Amaro Lucano war geboren. Bereits wenige Jahre später war der Lucano in ganz Italien bekannt und wurde sogar zum bevorzugten Amaro des Königshauses Savoyen. In den 50er Jahren stiegen dann die Söhne von

Pasquale Vena mit in den Betrieb ein. Sie erweiterten den Handwerksbetrieb mit einer Produktion von damals 3000 Liter Amaro pro Jahr, eröffneten 1965 neue Fabrikhallen und steigerten die Produktion auf 117.000 Liter pro Jahr. Im Familienunternehmen arbeiten heute die dritte und vierte Generation, die wie einst der Firmengründer mit viel Leidenschaft und Engagement den Amaro herstellen. Zusätzlich wurde die Produktpalette um andere Destillate und Liköre, wie z.B. den Sambuca, erweitert.