

Bio Limoncello Cream

Walcher, Südtirol



Kategorie:	Zitronen-Creme-Likör
Kurzbeschreibung:	fruchtig frisch, cremig-fein
Alkohol:	17% vol
Serviertemperatur:	gekühlt
Servierempfehlung:	pur oder als fruchtige Zutat für leckere Desserts
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	55 34 56

Charakteristik

Fruchtig-frisch und cremig-fein am Gaumen präsentiert sich diese besondere Likörspezialität in Bio-Qualität mit moderatem Alkoholgehalt von 17%vol und samtig cremiger Konsistenz. Authentische und intensive Zitrusnote von ausgesuchten sizilianischen Biozitronen.

Klima/Terroir

Die Brennerei Walcher liegt in der Nähe von Bozen, wo ein mildes und mediterranes Klima herrscht. Die Sommer sind sehr heiß und die Winter mild, wodurch die Obstbäume ein optimales Klima vorfinden um aromatische, vollreife Früchte zu produzieren.

Ausbau

Das Besondere dieses BIO-CREAM-LIKÖRS ist, dass bei der Herstellung vollkommen auf chemische Hilfsstoffe – wie sonst bei Cream Likören üblich, um Alkohol und Fett der Milch zu homogenisieren – verzichtet wird.

Die Brennerei

Im Herzen Südtirols, inmitten von Obst und Weingärten liegt der kleine Weiler Turmbach. Herzstück der im 12. Jahrhundert errichteten Häusergruppe ist ein Obst- und Weinhof, der bereits in der neunten Generation von der Familie Walcher aus Eppan bewirtschaftet wird. 1966 gründete Alfons Walcher hier eine Brennerei, deren Name, die Herzen von Obstbrand-Liehabern höher schlagen lässt: die Edelbrennerei Walcher. Mittlerweile widmen sich die Söhne Matthias und Theodor der Destillation feinsten Grappe und Brände. Verarbeitet werden ausschließlich Früchte aus biologischem oder integriertem Anbau. Das spezielle Mikroklima in den sonnenverwöhnten Hügellagen um Turmbach gibt den Früchten ein unverwechselbar intensives und reines Aroma.

