

FERNET-BRANCA

Fratelli-Branca, Italien



Kategorie:	Bitter
Alkohol:	35,0% vol
Farbe:	dunkelbraun
Trinktemperatur:	Zimmertemperatur, auf Eis
Beurteilung:	vollmundig, bitter, würzig
Empfehlung:	klassisch pur, auf Eis oder als Cocktail
Verfügbare Formate:	0,7 Liter; 1,0 Liter; 3,0 Liter
Artikel-Nr.:	855100; 855120; 855130

Herstellung

Die Zutaten sind streng geheim – nur so viel weiß man: über 27 ausgesuchte Kräuter, Pflanzen und Gewürze aus allen Teilen der Erde werden nach allen Regeln der Kunst mazeriert und zu einem kraftvollen und natürlich würzigen Bitter destilliert. Ein 1-jähriges Finish im Eichenfass verleiht Fernet-Branca seinen unnachahmlich weichen und vollen Charakter. Rund um den Globus hat der kultige Bitter seine Anhänger und wird vorzugsweise klassisch pur, auf Eis oder als Basis für Cocktails und Longdrinks genossen.

Nase

In der Nase würzige Noten von Enzian, Myrrhe, Ingwer und Safran.

Geschmack

Um den einzigartigen Geschmack von Fernet-Branca zu erfahren empfiehlt sich das „3-Sip-System“. Drei kleine Schlücke werden nach und nach getrunken. Beim ersten Schluck kann ein bitterer Geschmack der von verschiedenen Gewürzen herrührt wahrgenommen werden. Beim zweiten Schluck entfalten sich würzige und vollmundige Aromen. Beim letzten Schluck komplettiert sich der Eindruck mit bitteren, leicht würzigen und einer besonderen Minznote im Nachgeschmack.

Distillery

Das von Bernardino Branca gegründete Unternehmen Fratelli Branca Distillerie ist einer der führenden italienischen Spirituosenhersteller und Fernet-Branca der weltweit bekannteste Bitter sowie unangefochtener Marktführer in Deutschland. Seit 1845 wird er nach dem gleichen Familienrezept hergestellt. Deutschland. Das Mailänder Traditionshaus ist nach wie vor in Familienbesitz und wird heute in fünfter Generation von Niccolò Branca geleitet.



FERNET-BRANCA

