Fratelli Branca Distillerie

Fernet-Branca Bitter



Art.-Nr.:	040606
Gebinde:	1 x 1l Flasche
Alkoholgehalt:	35 %
EAN:	8004400001324

Preise

Flasche 26,90 € brutto

Preis pro Liter: 26,90 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• 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.
Seit 1845 wird Fernet-Branca nach einem Familienrezept der Fratelli Branca Distillerie S.r.L. in Mailand hergestellt. Heute ist Fernet-Branca nicht nur der bekannteste und erfolgreichste Bitter Deutschlands sondern sogar weltweit.

Nichts desto trotz konnte die genaue Rezeptur seit der Gründung des Mailänder Familienunternehmens erfolgreich geheim gehalten werden. Sicher ist: zur Herstellung werden über 30 ausgesuchte Kräuter, Pflanzen und Gewürze verwendet, die Fernet-Branca den kraftvoll natürlichen und gleichzeitig würzigen Geschmack verleihen, der diesen Bitter so unnachahmlich macht. Lediglich Enzian, kostbarer Safran, aromatischer Myrrhe und einige wenige andere Bestandteile sind bekannt. In den alten Kellergewölben des traditionsreichen Gebäudes der Familie Fratelli Branca Distillerie S.r.L wird Fernet-Branca in handgefertigten Eichenholzfässern gelagert.

Rezeptideen:
Fernet-Branca wird vorwiegend pur als Digestif oder auf Eis getrunken. Auch sehr beliebt ist seine Verwendung in Heißgetränken wie Kaffee und Espresso (caffè corretto). Zu den äußerst vielseitigen Mix-Varianten gehören auch zum Beispiel Fernet-Branca mit Cola oder mit Red Bull.