



Silvio Carta, Zeddiani (Sardinien)

Amaro Silvio Carta

Produzent Silvio Carta
Region Sardinien
Alkoholgehalt 33% vol.

Vinifikation

...bleibt ein Geheimnis des Hauses Silvio Carta. Generell wird ein Amaro hergestellt, indem Kräuter, Wurzeln, Blüten, Rinde und meist Zitruschalen in neutralen Spirituosen oder Wein mazeriert werden. Was wir wissen: Der Amaro wird mit typisch sardischem Erdbeerbaumhonig (Miele Corbezzolo) gemischt und zuerst im Eichenfass und später in der Flasche gereift. Das Verpackungspapier soll an einen "Molotov-Cocktail" erinnern, da der Amaro dieselbe explosive Aroma - Kraft habe.

Unsere Degustationsnotiz

Intensive Bernsteinfarbe, in der Nase kräftig und charakteristisch, fesselnde pflanzliche Noten, die an Heilkräuter, Johanniskraut, Santolina und Thymian erinnern, begleitet vom einzigartigen Aroma des süß-säuerlichen Erdbeerbaumhonigs. Im Abgang ist er ausgesprochen balsamisch mit Aromen von Johanniskräutern und Artemisia.

Silvio Carta

Seit anfangs der 1950er Jahre produziert die Familie Carta in der verschlafenen Küstenstadt Oristano edle Weine, Liköre und Destillate. Heute gehen Tradition und Innovation Hand in Hand und immer im Einklang mit Qualität und Natürlichkeit. Die Unternehmensphilosophie Harmonie der Natur widerspiegelt sich in sämtlichen Erzeugnissen ihres Produktportfolios.



Passend zu

