



Italien, Bitter

Acobia Bitter Fletscher 21%

Herkunft

Italien

Allergenhinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

21.00%

Charakter

Im piemontesischen Dialekt steht der Begriff Acobia für «etwas zusammenführen oder verbinden». Und genau das geschieht beim Acobia. Es werden 13 verschiedene, sorgfältig selektierte Kräuter und Früchte (u.a. Wermut, Bitterorangen, Engelwurz, Iriswurzel, Zimt, Thymian, Rosmarin, Kamille, Koriander) während 14 Tagen in purem Alkohol zu einer expressiven und harmonischen Infusion vermählt. Während bei dem gewöhnlichen Bitter herkömmlichen, filtrierten Wasser hinzugegeben wird, veredelt Dave seinen Acobia mit einem erstklassigen, aus organischem Anbau hergestellten Weisswein! Bei einem Anteil von rund 90% am Endprodukt ein entscheidender Qualitätsfaktor. Abschliessend folgen noch die Zugabe von Zucker, die Kaltstabilisierung und Filtration sowie die Färbung mit einem natürlichen Extrakt aus rotem Gemüse. In der Verkostung zeigt sich der Acobia herrlich expressiv und aromatisch mit floralen Noten und kräuterigen Einflüssen. Am Gaumen entwickelt er eine angenehme Bitterkeit, wirkt äusserst frisch, und durch die Verwendung des Weissweins verfügt der Acobia über deutlich mehr Tiefgang und Komplexität als Standardprodukte. Das animierende Finale ist beeindruckend lange und weckt bereits die Lust auf den nächsten Schluck!

Produzent/Marke

Diverse