

Centoventi anni della Famiglia Nonino

# bargiornale

AMARO NONINO QUINTESSENTIA ®

Nonino Brennereien

Bitterlikör (35% Vol.) mit feinem Kräuteraroma, veredelt durch den Traubenbrand UÈ®. Reifung in Barriques aus verschiedenen Hölzern. Am Gaumen ein schönes Spiel von süß und bitter, mit Noten von Pfeffer und Lakritze, Kakao im Nachhall. Kann bei Zimmertemperatur serviert werden oder im Mix mit anderen Zutaten. **Format:** Flasche zu 50,100, 350, 500, 700, 2000, 63000 ml.

**Rezept:** Aperitif Nonino Giannola Style. **Zutaten:** 5 cl Amaro Nonino Quintessentia®, 1 Orangenscheibe, 1,5 cl Sekt. **Zubereitung:** Eis ins Glas füllen, die Orangenscheibe hinzufügen und den Amaro langsam über die Orangenscheibe gießen. Sekt dazu und umrühren.

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

Fotos:

3484 Fachbesucher aus ganz Süditalien, davon 10% Hotelfachschüler, die alle an den angebotenen Masterclass-Kursen teilnehmen wollten. Von links, ganz vorne: Jad Ballout und Diego Ferrari, ein voller Saal beim Workshop von Luca Cinalli für Lucano, Degustation an der Theke, und Nico De Soto, Jury-Mitglied von Baritalia und Protagonist beim Eröffnungsevent.