

# MaG

03 HERBST 2017

DAS GOURMETMAGAZIN VON



JULIUS MEINL AM GRABEN

ENGLAND  
DEM CHEDDAR  
AUF DER SPUR

KÜRBIS, KNÖDEL & CO  
RUND &  
G'SUND

MAG GOURMETREISE  
SÜDTIROL  
GENIESSEN



03  
9 120001 135592 4,90 EURO

# MIT DER KRAFT DER KRÄUTER

FRÜHER GALTEN SIE ALS MEDIZIN, HEUTE ERLEBEN SIE ALS DIGESTIF EIN ECHTES REVIVAL – EINE KLEINE AUSWAHL EXKLUSIVER KRÄUTERBITTERLIKÖRE.



### BRAULIO AMARO ALPINO

Eine Mischung aus Kräutern, Wurzeln und Beeren, hergestellt aus 100 Prozent natürlichen Zutaten. Die Rezeptur wurde seit 140 Jahren weitergegeben und ist immer noch ein streng gehütetes Geheimnis. Produziert in den Alpen, in der Altstadt von Bormio, erhält er seinen einzigartigen Geschmack durch das Reifen in Eichenholzfässern. Bernsteinbraun mit rötlichen Nuancen. Er riecht nach Holz und Wurzeln, abgerundet durch den frischen Duft von Kriechwacholder und aromatischen Kräutern mit Wermut als Endnote. Auf der Zunge hinterlässt er einen intensiven Geschmack nach Kräutern und ätherischen Ölen, im Abgang ein vollmundiger und anhaltender Nachgeschmack mit feinen Bitternoten von Enzian und Wermut.  
0,7 l um € 24,90

### CYNAR KRÄUTERLIKÖR

Von Angelo Dalle Molle, einem venezianischen Unternehmer und Philanthropen, kreiert und 1952 in Italien auf den Markt gebracht. Das geheime Rezept basiert auf Artischockenextrakten und 13 Kräutern und Pflanzen. Der Name ist abgeleitet von „cynara“, der botanischen Bezeichnung für Artischocke, die eine verdauungsfördernde Wirkung haben soll. Bernsteinfarben mit rötlichen Nuancen, in der Nase komplexe Kräuter- sowie herbsüße Noten, auf der Zunge leicht bitter mit Kräutern, Artischocke und einem Hauch getrockneter Früchte, im Abgang angenehm holzig mit einer Karamellnote. Ideal auf Eis, mit Soda oder auch im Cocktail.  
0,7 l um € 12,90



### AVERNA AMARO SICILIANO

Ein klassischer italienischer After-Dinner-Likör, der noch heute nach der Rezeptur hergestellt wird, die 1868 von Salvatore Averna in Caltanissetta, Sizilien, populär gemacht wurde. Samtig am Gaumen, ausgewogen im Mund. Hergestellt aus in Alkohol eingeweichten mediterranen Kräutern, Wurzeln und Zitruschalen. Tiefbraun mit rotgoldenen Nuancen, in der Nase eine Spur von Zitronen und Orangen, gepaart mit dem Duft mediterraner Kräuter wie Myrrhe, Wacholder, Rosmarin und Salbei. Er schmeckt nach einem Hauch von Orange, abgerundet durch Lakritz und mediterrane Kräuter, samtig und rund in der Konsistenz, leicht, bitter und mild im Abgang.  
0,7 l um € 14,90



### AMARO NONINO QUINTESSENTIA

Nach altem Rezept von Antonio Nonino aus Alpenkräutern hergestellt. Durch die Zugabe von gereiften UE® Traubenbränden ein verfeinerter original Nonino-Alpenkräuterlikör, der durch eine mehrjährige Lagerung in Barriquefässern veredelt ist. Harmonisch bitter durch die Kräuter- und Gewürzaromen, verfeinert mit leichter Süße. In einem weiten Rotwein-Glas mit Eisdübeln, einer Orangenscheibe und einem Schluck Sekt als spritzige Variante, oder mit gehacktem Eis und Minzblatt ist er ein wunderbarer Aperitif, bei Zimmertemperatur ideal als Digestif.  
0,7 l um € 29,90



### CAFFO VECCHIO AMARO DEL CAPO

Warme Bernsteinfarben mit goldenen Reflexen. In der Nase ein Zusammenspiel von Kräutern und Früchten mit komplexen Noten von Bitterorange, Mandarine, Fenchel, Kamille, Wacholder, Süßholzwurzel und Minze. Geschmacklich eine Harmonie zwischen bitteren und süßen Noten wie Zitrusfrüchten, Minze, Lakritz, Wacholder, Anis und Kardamom. Bei Zimmertemperatur stechen die warmen Gewürze wie Zimt und Nelken hervor. Am besten aber gefroren bei minus 20 Grad, so kommen die Bitterstoffe und erfrischenden Kräuter zur Geltung.  
0,7 l um € 14,90



### SPORER MANUFAKTUR FEINE HAUSMISCHUNG KRÄUTERBITTER

Seit über 114 Jahren ist „der Sporer“ gemütliche Einkehr und wohliger Ruhepol inmitten der Salzburger Altstadt. Kaum über der Türschwelle betritt man eine Welt der Düfte, bekannter Gesichter, hausgemachter und internationaler Spirituosen und Weinspezialitäten. Ein nach altem Familienrezept hausgemachter, feinherber Kräuterbitter. Bestehend aus 19 verschiedenen österreichischen Kräutern, Beeren und Wurzeln. Ein klassischer, erfrischender Digestif.  
0,7 l um € 24,90



### GÖLLE EDELBITTER

Schmeckt nach grünen Walnüssen, Wurzeln und Kräutern aus den heimischen Gärten. Schon beim ersten Schluck kitzeln die herrlichen Bitternoten von Enzianwurzel, Tausendgüldenkraut und Blutwurz die Zungenspitze. Was folgt, ist ein herbal, nahezu medizinisch abgerundeter Hauch von rund fünfzehn heimischen Kräutern. Im Abgang bleibt dann vor allem eines – die wundervolle Fülle der Walnuss. Angesetzt nach altem Familienrezept, kann man ihn als steirische Antwort auf den italienischen Amaro sehen. Pur, „on the rocks“, mit einem Schuss Zitrone, als Longdrink oder Cocktail.  
0,35 l um € 24,90