



Amaro Nonino Quintessentia

The Nonino family, native of Northeastern Italy, has become famous for its excellent grappas. But the traditional distillery offers also elegant bitters. Its Quintessentia, an infusion of selected herbs, is ennobled by a precious grape distillate aged twelve months in oak casks, the so-called *ÙE*. The result is overwhelming and convinces with the perfect combination of fruity, spicy and sweet notes. Our quintessence: this amaro should not be tasted in a hurry, but enjoyed slowly! 35% vol., 0.7 l, about 30 Euro, *gustini.de*



BEEF!

SPECIAL ISSUE

DIE
82
BESTEN
GRILL-REZEPTE
ALLER ZEITEN

FESTE GRILLEN!

BEEF! lädt groß ein. Zum ultimativen BBQ-Abend legen wir Steaks, Ribs, Karree und einen gigantischen Beef-Hammer auf den Rost

BBQ-Weisheiten So werden Sie zum Grill-Gott

Davor Acht Aperitifs, die Ihre Gäste garantiert locker machen

Danach Acht Digestifs, die allen in bester Erinnerung bleiben

4 19880 11216006 01

ÖSTERREICH 18,- € SCHWEIZ 23,60 SFR
LUXEMBURG 18,20 € ITALIEN 20 €
16 € ■ Extra 1 / 2023

AMARO

Amaro Nonino Quintessentia

Berühmt geworden ist die Familie Nonino aus dem Nordosten Italiens für ihre ausgezeichneten Grappas. Doch auch elegante Amari hat die Traditionsdestillerie im Angebot. Für ihren Quintessentia wird eine Infusion aus ausgesuchten Kräutern mit einem edlen, zwölf Monate in Eichenholzfässern gereiften Traubenbrand verfeinert, dem sogenannten „UE“. Das opulente Ergebnis überzeugt mit einem vollendeten Zusammenspiel aus Fruchtigkeit, Würzigkeit und Süße. Unsere Quintessenz: Nicht schnell austrinken, sondern langsam genießen! 35 % Vol., 0,7 l, ca. 30 Euro, gustini.de



Amaro Nepèta

Ein kraftstrotzender Sizilianer: Der Amaro Nepèta wird auf der süditalienischen Insel aus Ätna-Quellwasser, Bio-Zitronenschalen, wilder Nepitella-Minze und einigen wenigen anderen Kräutern destilliert. Die angenehme Frische der Minze tritt dabei deutlich hervor. Ein weiteres Plus: Die formschöne Flasche sieht endlich mal nicht so aus, als hätte man sie in Großmutter's Schnapsschrank gefunden. Das Auge trinkt schließlich mit. 28 % Vol., 0,5 l, ca. 25 Euro, dinsesculinarium.de



Vecchio Amaro del Capo Riserva del Centenario

Glückwunsch! Die Destillerie Caffo aus dem süditalienischen Kalabrien feiert ihr 100-jähriges Bestehen mit einem Amaro, der es in sich hat: 29 Kräuter, Blüten und Früchte aus der Region wurden hier mazeriert, der Aufguss mit in Eichenfässern gereiftem Weinbrand angereichert und das Ganze dann destilliert. Harmonischer kann ein Kräuterbitter wohl nicht schmecken – nach Zitrusfrüchten und Safran, Zimt und Vanille. Und der wunderbar runde Geschmack bleibt auch noch so lange auf der Zunge, wie ein Deutscher braucht, um den Namen dieses Amaros fehlerfrei auszusprechen, also: sehr lange! 38 % Vol., 0,7 l, ca. 46 Euro, barrelbrothers.de



Villa Zarri Amaro

Anscheinend geht fast jeder Amaro auf ein lange verschollenes oder zumindest seit Jahrzehnten streng gehütetes Familienrezept zurück, auch der Likör der traditionsbewussten Familie Zarri aus der Emilia-Romagna. 28 Kräuter und Wurzeln, unter anderem Wermut, Rhabarber, Minze, Myrte und Enzian, außerdem bittersüße Orangenschalen, kommen in den weichen, runden Trunk. Die Wirkung ist kein Geheimnis: Begeisterung über ein so komplexes Geschmackserlebnis! 35 % Vol., 0,7 l, ca. 33 Euro, drinksco.de

