

# BEEF! SPECIAL ISSUE

## Amaro Nonino Quintessentia

La famiglia Nonino, originaria dell'Italia nord-orientale, è diventata famosa per le sue eccellenti grappe. Ma la tradizionale distilleria offre anche eleganti amari. Il suo Quintessentia, un infuso di erbe selezionate, viene nobilitato da un pregiato distillato d'uva invecchiato per dodici mesi in botti di rovere, il cosiddetto UE. Il risultato è travolgente e convince per la perfetta combinazione di note fruttate, speziate e dolci. La nostra quintessenza: questo amaro non va bevuto in fretta, ma gustato lentamente! 35% vol., 0,7 l, circa 30 Euro, [gustini.de](http://gustini.de)



# BEEF!

## SPECIAL ISSUE

DIE  
**82**  
BESTEN  
GRILL-REZEPTE  
ALLER ZEITEN



4 198801216006 01

OSTERREICH 18,- SCHWEIZ 25,- LUXEMBURG 18,- ITALIEN 20,-  
01

16€ ■ Extra 1 / 2023

## 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

# 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](http://gustini.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 langlebig! 38 % Vol., 0,7 l, ca. 46 Euro, [barrelbrothers.de](http://barrelbrothers.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 Großmutters Schnapschrank gefunden. Das Auge trinkt schließlich mit. 28 % Vol., 0,5 l, ca. 25 Euro, [dinsesculinarium.de](http://dinsesculinarium.de)



## Villa Zarri Amaro

Anscheinend geht fast jeder Amaro auf eine 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](http://drinksco.de)

