

EIN ORIGINAL AUS DEM HAUS ENZO ALPIN.

DER BITTERLIKÖR AUS ENZIANWURZELN, ECHTER POMERANZE, AGRUMEN, KRÄUTERN UND GEWÜRZEN WIRD MIT FRISCHEN ZUTATEN, VIEL ERFAHRUNG UND SENSORISCHEM FEINGEFÜHL DESTILLIERT. DER FEINE GESCHMACK UND DIE WUNDERVOLLE GELBE FARBE ZEICHNEN DEN ENZO ALPIN APERO AUS.

DISTILLER: WALTER TRAUSSNER



FERMENTIERT

AGRUMEN AUS GRAPEFRUIT, ORANGEN UND ZITRONEN WERDEN LANGSAM VERGOREN UND AUF KUPFERKESSEL IM DOPPELBRENNVERFAHREN SORGFÄLTIG DESTILLIERT.

MAZERIERT

POMERANZE, KRÄUTER, ENZIANWURZEL UND GEWÜRZE WERDEN IN ALKOHOL SOLANGE AUSGELAUT, BIS SICH GESCHMACK, FARBE UND BITTERTÖNE OPTIMAL ENTFALTEN.

DESTILLIERT

EINIGE MAZERATE WERDEN EIN WEITERES MAL DESTILLIERT, SO BEKOMMT DER ENZO ALPIN APERO EINEN NOCH FEINEREN UND LANG ANHALTENDEN GESCHMACK.

20 %
ALC/VOL

0,7 L

IN DER ORIGINAL
STEINGUTFLASCHE
FÜR 100% LICHT-
SCHUTZ UND
GLEICHMÄSSIGE
TEMPERATUR.



APERON THE ROCKS:

GLAS HALB MIT EISWÜRFEL FÜLLEN, MIT APERO AUFGIESSEN - SO EINFACH, SO GUT.

PREIS:

39,00 Euro inkl. MwSt.