BRUNNER
Trinkgenuss seit 1953

BRAULIO Amaro Riserva 2017

Die Kräuter für Braulio werden an der frischen Bergluft getrocknet und einen Monat mit Quellwasser und Alkohol fermentiert. Das handwerkliche Spitzenprodukt wird – als einziger Amaro weltweit – zwei Jahre in Eichenholzfässern gereift. Diese Reserva mit Jahrgangsangabe reift noch länger in kleinen Eichenfässern und ist im Alkohol etwas kräftiger.

	Italien
	Campari Group
	24.7 %
	Frische Kräuter und Quellwasser aus der Bergregion Valtellina. Dieses handwerkliche Spitzenprodukt, die Reserva, wird – als einziger Amaro weltweit – länger als zwei Jahre in Eichenholzfässern gereift.
	70 cl
	6er Karton