



Amaro di Poschiavo Riserva

Alkoholgehalt: 25% vol.

Gradazione alcolica: 25% vol.

Alcohol content: 25% vol.

Der Amaro di Poschiavo wird aus Alpenkräutern unserer Region hergestellt. Die Kräuterzusammensetzung ist ein altes Familiengeheimnis. Unter anderem enthält der Amaro di Poschiavo ...

Das Spezielle an unserem Amaro ist, dass er nach der Destillation während 2 Jahren im kleinen Holzfass lagert.

Der Amaro di Poschiavo wird als Digestif getrunken. Seine Bitterstoffe regen die Nierenfunktion an und fördern die Verdauung.

L'Amaro di Poschiavo è ricavato da erbe alpine delle nostre zone: anice, genziana, ginepro, centauro minore e molte altre. La ricetta, però, è un antico segreto di famiglia, che non vi sveleremo...

Le erbe sono messe a macerare in alcool e successivamente pressate. A rendere speciale il nostro amaro è la sua conservazione: rimane infatti per due anni in piccole botti di legno.

L'Amaro di Poschiavo è un ottimo digestivo. Le sostanze amare in esso contenute stimolano la funzione renale e favoriscono la digestione.

Amaro di Poschiavo is prepared from Alpine herbs from our region. The combination of herbs is an old family secret. Among others, Amaro di Poschiavo contains anise, gentian, juniper, centaury and many more...

The herbs are preserved in alcohol and are then pressed. The specialty about our Amaro is that it is stocked in a small wooden cask for 2 years.

Amaro di Poschiavo is a digestif. Its bitter elements stimulate the function of your kidneys and the digestive system.