



# THE EUROPEAN HERITAGE PROJECT

by R. S. F.



**Produkt:** Limoncello 16

**Erzeugungsgebiet:** Limonaia San Sebastiano,  
Limone sul Garda, Italien

**Fruchtsorten:** Zitronen

**Erntemethode:** Handlese

**Aroma & Geschmack:** Sowohl frische, zarte als auch intensive Aromen und Geschmacksrichtungen.

**Alkoholgehalt:** 25% vol.

**Degustationsnotiz:** Traditionell werden Liköre auf Zitrusbasis direkt nach dem Essen getrunken. Um die Wahrnehmung von Komplexität und Finesse nicht zu beeinträchtigen, empfehlen wir unsere Liköre nicht eiskalt, sondern mit einer Temperatur zwischen 8-10° zu servieren. Als Aperitif werden sie oft mit Sekt oder Prosecco und Tonic Water oder Selters serviert.

Dank des besonderen Mikroklimas am nord-westlichen Ufer des Gardasees wachsen und reifen dort Zitrusfrüchte von höchster Qualität - Zitronen, Orangen und Grapefruits – unter optimalen Bedingungen. Der See garantiert einen perfekten Reifegrad der Frucht und bringt sowohl frische, zarte als auch intensive Aromen und Geschmacksrichtungen hervor. Die Früchte werden von Hand gepflückt und dabei sorgfältig selektiert. Diese Vorgehensweise ermöglicht nicht nur die Wahl der besten Früchte, sondern auch die des optimalen Erntezeitpunkts. Auch das anschließende Schälen der Früchte erfolgt von Hand. Die sorgfältig geprüften Schalen werden für die Herstellung unserer Liköre verwendet. Nach dem Schälen und Wiegen erfolgt die hydroalkoholische Mazeration, die etwa acht bis zehn Wochen dauert. Anschließend wird das Produkt filtriert und in Flaschen abgefüllt. Der Saft hingegen wird zur Herstellung von Sirup und Fruchtbonbons verwendet.