

## MY LIMONCELLO

SKU: 13180



<b>Land</b>	Italien
<b>Herkunft</b>	Piemont
<b>Weingut</b>	Genova Inga
<b>Farbe</b>	leuchtend Zitronengelb
<b>Beschreibung</b>	erfrischend zitronig, süß animierend
<b>Restzucker</b>	280,00 g/l
<b>Alkohol</b>	30,00 %Vol
<b>Trinktemperatur</b>	eisekalt
<b>Empfehlung</b>	Lemon Sprizz – 2 Teile Inga Limoncello – 3 Teile Prosecco oder Frizzante



## Langtext

### Weingut / Erzeuger

Inga, eine traditionsreiche Brennerei im Herzen des Piemonts, ist seit Generationen bekannt für die Herstellung von Grappa aus typischen piemontesischen Rebsorten. Mitten im Anbaugebiet des Weißweins Gavi, in der Nähe des gleichnamigen Dorfes gelegen, ist Grappa di Gavi sozusagen der Hausbrand von Inga. Doch die Brennerei bietet mehr als nur exquisite Grappa. Eine der herausragenden Spezialitäten ist der Antico Amaro, ein Rezept, das Giuseppe Inga im 19. Jahrhundert erstmals niederschrieb und das seither in der Familie weitergegeben wird. Das Geheimnis dieses Rezepts liegt in den vielen verwendeten Kräutern und natürlich im hervorragenden Grappa aus Gavi. Der Antico Amaro ist nicht so süß wie der Averna und nicht so hart wie der Fernet, sondern die perfekte Mischung, um das Bittere auf der Zunge zu erkennen und eventuelle Verdauungsbeschwerden wirksam zu bekämpfen. Die Brennerei Inga, ursprünglich unter dem Namen Gambarotti bekannt, geht auf das Jahr 1832 zurück. Sie wurde von Gaetano Inga gegründet und wird heute in fünfter Generation von Lorenzo Inga Jr. geführt, der auf die große Erfahrung und Kompetenz seiner Vorfahren zurückgreifen kann. Inga hat sich den Ruf erworben, den Tresterbrand von einem einfachen Likör zu einem angesehenen Edelbrand entwickelt zu haben. Obwohl die Brennerei Mitte der 90er Jahre den Besitzer wechselte, besteht heute eine enge Zusammenarbeit zwischen Lorenzo Inga und der Premium-Destillerie San Tommaso in San Salvatore Monferrato. Hier werden die feinen Tresterbrände der Linie 'My Grappa' hergestellt, die sich durch ihren reinen und strahlenden Charakter auszeichnen und einen harmonischen und facettenreichen Geschmack bieten. Lorenzo Inga Jr. ist persönlich für das Blending der Destillate verantwortlich, die nach der Gärung lange in Holzfässern verfeinert werden. Ein wichtiger Aspekt dabei ist seine innovative Methode zur Konservierung der Traubenrückstände, die es ermöglicht, die ursprüngliche Frische und Reinheit zu bewahren und so die außergewöhnliche Qualität der Destillate zu garantieren.