



Italien, Turin

Martini Floreale Aperitivo Alkoholfrei

0°

CHF 14.00



75cl

AN 199670

Degustationsnotiz

Elegant, floral und harmonisch: Der Martini Floreale entfaltet feine Noten von Kamille, weißen Blüten und Zitruszeste. Am Gaumen weich und rund mit zarter Bitterkeit und einem angenehm blumigen Nachhall – ein stilvoller Aperitif ganz ohne Alkohol.

Herstellung

Die Basis bildet alkoholfreier Wein, dem durch ein schonendes Verfahren der Alkohol entzogen wird. Anschliessend werden sorgfältig ausgewählte Botanicals mazeriert – darunter römische Kamille – die dem Floreale seinen typischen floralen Charakter verleihen. Ohne künstliche Aromen und Zuckerzusatz.

Geniessen zu

Ideal für einen stilvollen alkoholfreien Apéro. Servieren Sie ihn pur auf Eis mit einer Zitronenzeste oder als Floreale Spritz mit Tonic oder alkoholfreiem Schaumwein. Passt wunderbar zu Canapés, frischem Gemüse, leichten Salaten oder mildem Käse.

Produzent

Martini steht seit über 160 Jahren für italienische Lebensart, handwerkliche Exzellenz und die Kunst des Aperitifs. Gegründet 1863 von Alessandro Martini, Luigi Rossi und Teofilo Sola in Pessione bei Turin, hat sich das Unternehmen von einer regionalen Destillerie zu einer weltweit bekannten Marke entwickelt. Die Erfolgsgeschichte begann mit dem ikonischen Martini Rosso, einem Wermut, der durch die Kombination aus feinem Wein und sorgfältig ausgewählten Botanicals besticht. Heute umfasst das Sortiment neben klassischen Wermutsorten auch Schaumweine wie Asti und Prosecco sowie alkoholfreie Aperitifs wie Martini Vibrante und Floreale. Die Herstellung erfolgt nach traditionellen Methoden, wobei nur hochwertige Zutaten verwendet werden. Der Master Blender Giuseppe "Beppe" Musso und der Botanical-Experte Ivano Tonutti sorgen dafür, dass jede Flasche den hohen Qualitätsstandards entspricht. Martini ist nicht nur ein Getränk, sondern ein Symbol für Genuss, Geselligkeit und italienische Eleganz. Ob als klassischer Aperitif oder in modernen Mixgetränken – Martini bringt den Geschmack Italiens in die Welt.