

# ZANINI RATAFIA DEL TICINO NUSSLIKÖR 28° 70CL



**70cl**

**Marke**

Zanini

**Herkunft Land**

Schweiz

**Herkunft Region**

Tessin

**Alkoholgehalt**

28 %

**Herstellungsprozess**

Die Zubereitung des Ratafia del Ticino Nusslikör erfolgt - kurz gesagt - so, dass die Nüsse in der Nacht des S. Giovanni, am 24. Juni, geerntet, dann in Scheiben geschnitten und im Destillat eingestampft werden. Nach einer vierzig täglichen Reifezeit an der Sonne, wird der Aufguss bereinigt, mit Gewürzen und Zucker versehen und abgefüllt. Der ganze Prozess ist höchst traditionell und wurde ursprünglich von Mönchen entwickelt.

**49.80**

(inkl. MwSt.)