

## MIXTUR



# INGWER- SHOT HOCH ZEHN

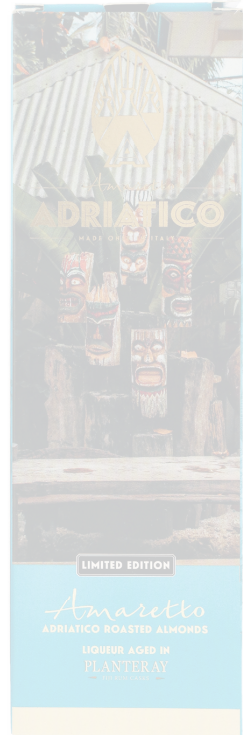
NONINO GINGER SPIRIT  
VIA SCHLUMBERGER

Wer sich näher mit der traditionsreichen, weiblich geführten Institution Nonino beschäftigt, der lernt schnell, dass das Haus, das vornehmlich für seinen Grappa berühmt ist, beeindruckend vielschichtig arbeitet. Neben Grappa nämlich beeindruckt etwa auch die verschiedenen Aperitivi, der Weltklasse-Birnenbrand und natürlich der hauseigene Amaro. Kein Wunder: Liegt es doch Miteigentümerin Antonella Nonino ausdrücklich am Herzen, auch in der zeitgemäßen Bar präsent zu sein.

Ein ganz besonderes Kleinod das Nonino-Portfolios ist der schlicht bezeichnete »Ginger Spirit«. Den gibt es zwar schon länger, doch bis heute scheint er in hiesigen Bars ein Zaungast. Dabei dürfte es sich um das wahrscheinlich brillianteste Ingwerprodukt handeln, das die Spirituosenbranche derzeit zu bieten hat. Anaerob vergorene Ingwerwurzel wird destilliert und zwecks Harmonisierung über ein halbes Jahr ruhen gelassen. Das Resultat ist ein vor Pfeffer, Zitrus, feiner Hefe und natürlich vollwürzigem Ingwer berstender Brand, der sich nicht als Cocktail-Basis, sondern eher als Bitters oder auch Spray anbietet, mit dem man ziemlich vielen Drinks einen finalen Laser überziehen kann. Die UVP von € 120 pro 500ml mag hoch angesetzt wirken – doch an einer solchen Flasche hat man sehr lange Freude. NW

[schlumberger.de](https://www.schlumberger.de)

# FASS ROCHADE APULIEN UND FIJI



## 2024ER SPECIAL EDITION VON AMARETTO ADRIATICO AUS PLANTERAY-FÄSSERN

Die Internationalität liegt Amaretto Adriatico ohnehin in der DNA: Schließlich wurde der apulische Premium-Likör aus gerösteten Mandeln 2019 von den beiden Franzosen Thomas Benoît und Jean-Robert Bellanger gegründet. Der Anspruch, immer wieder über den Tellerrand von Staatsgrenzen zu blicken, findet sich daher schlüssigerweise auch in den jährlichen Sondereditionen, in denen eine begrenzte Charge des Amaretto besondere Fassreifung durchläuft.

So gab es in den vergangenen Jahren bereits Editions mit Finish in Fässern von Heaven Hill, Caroni oder Grappa Bonollo. Für 2024 haben sich die italophilen Franzosen nun gar zu einem Fass-Tausch mit Cognac Ferrand entschieden: Der Eigentümer von Planteray Rum lieferte Fässer, in denen zuvor Rum von den Fijis lagerte, im Gegenzug gab es Amarettofässer, in denen wiederum bei Planteray Rum ausgebaut wurde. Das Fiji-Upgrade tut dem Mandellikör ausgesprochen gut, es kommen saftig-estrige »Funk«-Noten sowie würzige Tiefe hinzu. Der auf 2600 Flaschen limitierte Likör (28% Vol.) ist in Deutschland via Kirsch Import für den Richtpreis von € 39,90 à 700ml zu haben. NW

[amarettoadriatico.com](https://www.amarettoadriatico.com)

DER 2024ER  
VON ADRIATICO  
VERSPRICHT  
ORDENTLICH  
»FUNK«