



## »Terra! Bitter« Vino Aromatizzato Bianco Villa Papiano

Die Italiener lieben ihre Bitterliköre, »Amaro« genannt. Sie werden als Aperitif vor dem Essen genossen oder nach dem Essen als Digestif gereicht. Campari und Averna sind auch bei uns bekannt. Wir Deutschen tun uns mit Bitterkeit schwer. Man züchtet sie für unseren Markt aus den entsprechenden Gemüsen heraus, von der Endivie über Radicchio bis zum Spargel. Dabei aktivieren die Bitterstoffe die Produktion von Speichel, Magensaft und Enzymen, unterstützen die Leber, wirken entzündungshemmend und senken das Verlangen nach Zucker.

In Italien gibt es unzählig viele lokale Varianten dieser Bitterliköre. Eine davon produziert Francesco Bordini auf seiner Villa Papiano. Als Basis dient ihm dabei sein Weißwein »Terra«.

In ihm zieht er lokale Wildkräuter des Apennin per Mazeration aus. Die genaue Komposition ist sein Geheimnis, aber er setzt unter anderen z. B. auf Helichrysum, bei uns bekannt als Strohblume. Sie duftet nach Curry und enthält ein wertvolles Öl, das Immortelle-Öl, das in der Naturkosmetik und in der Aromapflege eingesetzt wird. Er mazeriert die Beeren des Weißdorns, die in der Phytotherapie Anwendung finden, und verwendet unter anderen auch Wacholderbeeren für seinen »Terra!Bitter«. Ein aufwendig handwerklich hergestellter Bitterlikör, den wir vor allem zum Aperero, aufgegossen zum Spritz, empfehlen.

Alkohol: 19 Vol %  
Trinkbar ab: sofort - 2030+  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Amphore  
Boden: Sandstein | Keuper  
Besonderes: In Weißwein mazerierte  
Wildkräuter, abgeschmeckt mit  
Gewürzen, Blüten und Rinden  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,18

0,75l  
IEW25209



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)