style type = "text/css" > @page { margin-top: 20px; margin-bottom: 45px; } /* Footer */ footer { bottom: 0px; } / style > style type = "text/css" > /* elements */ .h4 { line-height: 24px; } .h4 { margin-bottom: 10px; } .h4 { font-size: 1rem; } .font-weight-bold { font-weight: 700; margin-bottom: 5px; } .table { width: 100%; margin-bottom: 1rem; color: #4a545b; border-collapse: collapse; } .table-striped tbody tr:nth-of-type(odd) { background-color: #f9f9f9; } .product-detail-properties-table td { border: 0; width: 25%; } .table th, .table td { padding: .75rem; vertical-align: top; border-top: 1px solid #bcc1c7; } .gbmed-lmiv-options-table td.properties-value { width: 50%; } .pager { padding-top: 15px; } .align-center { text-align: center; } /* nutriscore */ .nutriscore-wrapper { width: fit-content; margin: 20px 0; } .nutriscore-wrapper:before { content: attr(data-label); display: block; text-transform: uppercase; font-weight: 700; margin-bottom: 24px; } .nutriscore-wrapper .nutriscore { width: auto; position: relative; list-style: none; margin: 0; padding: 0; cursor: default; display: block; } .nutriscore-wrapper .nutriscore li { display: inline-block; padding: 14px 8px 12px 8px; text-align: center; position: relative; text-transform: uppercase; color: rgba(255, 255, 255, .5); font-size: 16px; line-height: 14px; } .nutriscore-wrapper .nutriscore li.active { z-index: 10; } .nutriscore-wrapper .nutriscore li.active:before { content: attr(data-score); position: absolute; padding: 18px 10px; top: -12px; left: -6px; z-index: 1; border: solid 3px #fff; border-radius: 12px; color: white; font-size: 22px; line-height: 21px; font-weight: bold; } .nutriscore-wrapper .nutriscore li:first-child { border-top-left-radius: 8px; border-bottom-left-radius: 8px; } .nutriscore-wrapper .nutriscore li:last-child { border-top-right-radius: 8px; border-bottom-right-radius: 8px; } .nutriscore--a, .nutriscore--a.active:before { background: #017f3f; } .nutriscore--b, .nutriscore--b.active:before { background: #63be3b; } .nutriscore--c, .nutriscore--c.active:before { background: #fdc528; } .nutriscore--d, .nutriscore--d.active:before { background: #f96d20; } .nutriscore--e, .nutriscore--e.active:before { background: #f21c1e; } .nutriscore-image { width: 147px; height: 80px; } .eLabel-image { width: 147px; height: auto; } / style >

Fernet Branca 1,0 l

Fernet-Branca Bitter 39 % vol. – 1,0 L

Fernet-Branca – Der legendäre Kräuterbitter aus Italien

Der **Fernet-Branca** ist eine der bekanntesten Kräuterlikör-Spezialitäten der Welt und steht seit 1845 für italienische Traditionskunst und unverwechselbaren Geschmack. Die einzigartige Rezeptur aus zahlreichen Kräutern, Wurzeln und Gewürzen verleiht diesem Bitter seine charakteristische Aromatik und seinen herb-würzigen Charakter. Ob pur, auf Eis oder als Zutat in Cocktails – Fernet-Branca ist ein echter Klassiker für Liebhaber intensiver Kräuterspirituosen.

Geschmack & Aroma

Bereits in der Nase entfaltet Fernet-Branca komplexe Noten von Kräutern, Gewürzen und feinen Mentholanklängen. Am Gaumen zeigt er sich intensiv, würzig und vielschichtig mit harmonischen Nuancen von Kräutern, Wurzeln und einer dezenten Bitterkeit. Der Abgang ist lang, kräftig und angenehm erfrischend.

Traditioneller Genuss mit vielseitigen Möglichkeiten

Fernet-Branca wird klassisch gut gekühlt oder auf Eis genossen. Darüber hinaus eignet sich der italienische Kräuterbitter hervorragend als Digestif nach dem Essen oder als besondere Zutat in modernen Cocktails und Longdrinks.

Produktdetails

- **Kategorie:** Kräuterbitter
- **Herkunft:** Italien

- **Alkoholgehalt:** 39 % vol.
- **Inhalt:** 1,0 Liter
- **Servierempfehlung:** Gut gekühlt, auf Eis oder als Digestif

Warum Fernet-Branca?

? Original italienischer Kräuterbitter seit 1845
? Komplexes Aroma aus Kräutern und Gewürzen
? Intensiver, herb-würziger Geschmack
? Beliebt als Digestif und Cocktailzutat
? Traditionelle Rezeptur mit Kultstatus weltweit

Fazit

Fernet-Branca Bitter 39 % vol. überzeugt mit seinem unverwechselbaren Kräuteraroma, seiner intensiven Würze und seiner langen Tradition. Ob als klassischer Digestif, pur auf Eis oder als besondere Zutat in Cocktails – dieser italienische Kräuterbitter ist ein zeitloser Klassiker für Genießer charakterstarker Spirituosen.

Zum Produkt

Nährwerte
Sonstige Angaben
Alkoholgehalt 35 % Vol.