

En klassiker - Limoncello Di Capri

Våren knackar på dörren med sin värme och vad passar då bättre än att njuta av en italiensk klassiker.



Limoncello Di Capri görs på noga utvalda och solmogna citroner från Capri och Sorrento-halvön. Från att citronerna plockats tar det mindre än fyrtioåtta timmar innan de gyllengula skalen tagits tillvara på, för att få ut maximalt med smak. Att citronerna växer och plockas intill Medelhavet är av stor betydelse och Limoncello Di Capri är ett tydligt exempel på att riktigt bra produkter kräver förstklassiga råvaror.

Livets Goda om Limoncello di Capri, 96p

Det finns limoncello och sedan finns det LIMONCELLO, och den här tillhör definitivt den senare kategorin. Limoncello di Capri är naturligtvis söt, det säger sig självt av kategorin, men det blir aldrig kladdigt. Nej, här har man lyckats bibehålla fräschören och alkoholen i drycken bygger upp en ryggrad som ger det hela en pondus och kraft. Det finns en finstämd beska som lilar med de färskmogna citronerna och känslan av att tugga på en naturligt sötsyrlig citron har aldrig varit mer påfallande. Tankarna förs till en elegant lemoncurd och i avslutet spelar även en torr och stram känsla ut sig, vilket gör att du snabbt vill ta en till klunk. I sin kategori får Limoncello di Capri, med all rätt, väldigt höga poäng. Det här kan nog vara en av de bästa limoncellorna som vi har provat! Citronstrukturen i Limoncello di Capri är så imponerande att det nästan är synd att blanda ut den. Vi rekommenderar en kyld servering som apertif eller efter en måltid i all sin enkelhet, men å andra sidan

finns det förutsättningar för att göra riktigt aptitretande drinkar och vem säger att man inte kan dricka det på båda sätten. Kort sagt har denna butelj sin givna plats på sprithyllan i sommar.

"Det många inte vet är att Limoncello Di Capri är en alldeles strålande bas i läskande drinkar. Mina stalltips inför vår och sommar är att göra en kanna Di Capri Spritz eller varför inte prova en Di Capri Tonic!" -Eric Berntson, Berntson Wine & Spirits