



Villa Laviosas „Noselar“ - ein Hochgenuss

Auf unserer Suche nach kleinen, feinen, italienischen Familienbetrieben sind wir diesmal in Bozen, genauer gesagt im Vorort Branzollo, fündig geworden.

Dort residiert der Familienbetrieb „Villa Laviosa“, der seit Jahrzehnten feine Liköre, Brände und andere Spezialitäten nach alter Tradition und hoher Qualität herstellt.

In ihrem Sortiment findet sich ein Haselnusslikör der in seiner Wirkung am Gaumen enorm ist. Sein Name ist „Noselar“, d.h. feine Haselnüsse werden leicht geröstet, gehackt und mit diversen Wurzelwerken vermischt. Diese einzigartige Rezeptur in Verbindung mit einem schonenden Alkoholprozess verleiht dem Haselnusslikör eine intensive nussige, aber nicht zu süße Geschmacksvielfalt.

Mit seinen 24 Volumenprozenten wird er am besten mit einer Kühle von 10° serviert. Seine Anwendung ist pur getrunken, zum Espresso oder über Eis und Dessert ein Hochgenuss.

Noselar „Nusslikör“

Dieser Südtiroler Likör wird aus ausgesuchten Haselnüssen gemacht, welche nach der Ernte noch einmal aussortiert werden. Er schmeckt nach Nuss und Schokolade ...

