Maestro Cafè



Erzeuger:	Inga
Art. Nr.:	180.058
Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Ort des Gutes:	Genova

Auszeichnungen

Beverage Testing Inst./World Wine Championship: Gold - 92 Punkte

Weingut / Erzeuger

Die Brennerei Inga, eine traditionsreiche Destillerie im Herzen des Piemonts, ist seit Generationen für die Herstellung hochwertiger Grappa aus typischen piemontesischen Rebsorten bekannt. Gegründet im Jahr 1832, wird das Familienunternehmen heute in fünfter Generation von Lorenzo Inga Jr. geführt, der auf den reichen Erfahrungsschatz seiner Vorfahren baut.

In unmittelbarer Nähe der berühmten Gavi-Weinberge gelegen, spiegelt Ingas Grappa di Gavi die typischen Eigenschaften der Cortese-Traube wider - ein eleganter, feiner Brand mit frischer Säure und subtilen Aromen von Zitrusfrüchten, Kräutern und Steinobst.

Eine der herausragenden Spezialitäten der Brennerei ist der Antico Amaro di Serravalle, ein traditionsreiches Rezept, das seit dem 19. Jahrhundert innerhalb der Familie weitergegeben wird. Seine unverwechselbare Rezeptur kombiniert erlesene Kräuter mit hochwertigem Grappa aus Gavi und schafft eine perfekte Balance: weniger süß als Averna, weniger herb als Fernet - stattdessen eine harmonische Bitterkeit, die sich angenehm auf der Zunge entfaltet.

Seit den 1990er Jahren besteht eine enge Zusammenarbeit mit der Premium-Destillerie San Tommaso in San Salvatore Monferrato, wo die exklusive My Grappa-Linie entsteht. Diese edlen Tresterbrände zeichnen sich durch ihren reinen, facettenreichen Charakter aus. Lorenzo Inga Jr. ist persönlich für das Blending der Destillate verantwortlich und setzt auf eine innovative Methode zur Konservierung der Traubenrückstände, die die ursprüngliche Frische und Reinheit bewahrt - ein entscheidender Faktor für die außergewöhnliche Qualität der Destillate.

Die Brennerei Inga hat den Tresterbrand von einem einfachen Destillat zu einem angesehenen Edelbrand weiterentwickelt. Mit ihrem kompromisslosen Bekenntnis zu Qualität und Tradition bleibt sie eine feste Größe der piemontesischen Brennereikunst.

Beschreibung

Der Maestro Café ist ein absolutes Kultgetränk in Italien und erobert nun auch den deutschen Markt. Ein cremiger Kaffeelikör mit unglaublicher Fülle zum Dessert oder Cocktail.

Farbe:	cremiges Beige
Charakteristik:	kräftige Aromen gerösteter Kaffeebohnen und Zimt in der Nase, ein cremiges Bouquet aus Kakao, Kaffee und Minze sorgen für einen langanhaltenden Nachhall. Wahrlich majestätisch!
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,7 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	17 % vol.
Restzucker:	400 g/l
Gesamtsäure:	g/l

Gastromische Empfehlungen

Kann pur genossen werden, oder aber als Bestandteil von unvergesslichen Kaffee-Desserts und Cocktails!

Stand: 05.11.2026 21:00 Uhr