




Fletcher

Acobia Bitter Vino
100cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Im piemontesischen Dialekt steht der Begriff Acobia für «etwas zusammenführen oder verbinden». Und genau das geschieht beim Acobia. Es werden 13 verschiedene, sorgfältig selektierte Kräuter und Früchte (u.a. Wermut, Bitterorangen, Engelwurz, Iriswurzel, Zimt, Thymian, Rosmarin, Kamille, Koriander) während 14 Tagen in purem Alkohol zu einer expressiven und harmonischen Infusion vermählt. Während bei dem gewöhnlichen Bitter herkömmliches, filtriertes Wasser hinzugegeben wird, veredelt Dave seinen Acobia mit einem erstklassigen, aus organischem Anbau hergestellten Weisswein! Bei einem Anteil von rund 90% am Endprodukt ein entscheidender Qualitätsfaktor. Abschliessend folgen noch die Zugabe von Zucker, die Kaltstabilisierung und Filtration sowie die Färbung mit einem natürlichen Extrakt aus rotem Gemüse. In der Verkostung zeigt sich der Acobia herrlich expressiv und aromatisch mit floralen Noten und kräuterigen Einflüssen. Am Gaumen entwickelt er eine angenehme Bitterkeit, wirkt äusserst frisch, und durch die Verwendung des Weissweins verfügt der Acobia über deutlich mehr Tiefgang und Komplexität als Standardprodukte. Das animierende Finale ist beeindruckend lange und weckt bereits die Lust auf den nächsten Schluck! Hinter dem geheimnisvollen Namen «Acobia» steckt kein Geringerer als unser Barbaresco-Tausendsassa Dave Fletcher! Kaum zu glauben, aber nebst seinem Job als Winemaker für Piemont-Legende Ceretto, der Herstellung fantastischer Weine unter seinem eigenen Label «Fletcher Wines» und der Renovation der einstigen Bahnhofstation von Barbaresco fand der umtriebige Dave tatsächlich noch Zeit, sich mit der Produktion eines 100% natürlichen Bitters (italienischer Likör) zu befassen. Der mittlerweile seit 2012 in Barbaresco sesshafte Australier geniesst hin und wieder gerne einen auf einem Bitterlikör basierenden Cocktail (bspw. Negroni, Americano oder Spritz). Doch die industriell hergestellte Massenware von Aperol bis Campari konnte ihn nie richtig begeistern. Und was macht ein Dave Fletcher in einem solchen Fall? Richtig! Er nutzt kurzerhand die Zeit im Lockdown, um an seiner eigenen Bitter-Mixtur nach

 **Typ:** Spirituosen

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Alkoholgehalt:** 21% Vol.

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

persönlichem Gusto zu tüfteln. Das herausragende Resultat dieser Anstrengungen: Acobia! Ein vielseitig einsetzbarer und aussergewöhnlicher Bitter, zu 100% aus natürlichen Zutaten hergestellt, zu 100% italienisch und nur in Kleinstmengen hergestellt (knapp 1'000 Flaschen pro Batch).