



PRODUZENTEN

Kalabriens Triumph am Digestif-Himmel



Wenn Tradition auf Neugier trifft und aus Heimat echte Innovation entsteht, dann beginnt eine Spirituosen-Geschichte, die man nicht nur schmeckt – sondern spürt. Milone Spirits ist genau das: ein junges, kompromisslos klares Projekt aus Kalabrien, das sich ganz der Kunst des Amaro verschrieben hat. Zwei Freunde, eine Vision und ein Landstrich voller Kräuter, Zitrusfrüchte und Geschichte – daraus entstand ein Amaro, der nicht laut sein muss, um Eindruck zu hinterlassen.

International ausgezeichnet, modern interpretiert und tief verwurzelt in seiner Region. In diesem Beitrag stellen wir dir Milone Spirits vor: die Philosophie dahinter, die Zutaten aus dem Süden, die Auszeichnungen – und warum dieser Amaro mehr ist als ein Digestif.

HERSTELLUNG & BOTANICALS

Die Rezeptur von Milone Spirits basiert auf einer aufwendigen Auswahl von über 20 Kräutern, Wurzeln, Beeren und Zitrusfrüchten – viele stammen direkt aus der Region und tragen das mediterrane Aroma Kalabriens.

Der Herstellungsprozess folgt einem klaren Anspruch:

Botanische Extrakte und Infusionen werden schonend hergestellt.

Keine künstlichen Zusätze oder Farbmittel.

Auch eine alkoholfreie Variante („Zero“) zeigt Innovationsfreude: ein Amaro ohne Alkohol – für moderne Genussmomente.

AUSZEICHNUNGEN & REPUTATION

Milone Spirits hat sich rasant einen Namen gemacht:

2022: Best Amaro of the World („Best Italian Bitter“) bei den World Liqueur Awards.

2023: Goldmedaille beim Concours Mondial de Bruxelles.

2024: „Ampolla d'ORO – Spirito Autoctono“ in Mailand.

Diese internationale Anerkennung unterstreicht den Anspruch: **Kalabrien als Herkunft sichtbar machen.**

GESCHMACK & GENUSS

Milone-Spirituosen lassen sich vielfältig genießen:

Pur oder „on the rocks“ als intensiver Digestif. Zu servieren bei 0-4 °C, um die Frische zu erhalten.

Im Cocktail: etwa als bitterer Bestandteil bei modernen Amaro-Mixen oder als Aperitif mit Soda und Zitrus.

Die Variante „Zero“ bietet ohne Alkohol denselben Charakter – ideal für bewussten Genuss.

Geschmacklich: klare Kräuternoten, Wurzeln wie Enzian und Angelika, Wacholderbeeren, Zitrus und eine subtile Bitternote – **mediterran und doch elegant.**

Milone Spirits ist kein weiteres Amaro-Label – es ist eine **Botschaft aus Kalabrien**, verpackt in moderne Eleganz. Wer Bitter-Spirituosen mit Herkunft, Tiefe und Charakter sucht, landet hier. Ein Schluck Milone heißt: Geschichte schmecken. Stil fühlen. und Region feiern.

Die Artikel sind in unseren Märkten und unserem Onlineshop verfügbar!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

