

Minzlikör / Mentacello

Unsere Minzeblätter stammen aus eigenem, ungespritztem Anbau in Großostheim. Sorgfältig zum optimalen Zeitpunkt geerntet, bringen wir sie direkt in unsere Produktionsstätte, um höchste Frische und Qualität zu gewährleisten. Jedes Blatt wird von uns gewissenhaft geprüft und gewaschen. Nur die besten finden ihren Weg in unseren Likör. Nach großzügiger Reifezeit füllen wir das kostbare Getränk behutsam von Hand ab.

Unser Mentacello fasziniert mit dem intensiven Aroma frischer Spearmint-Blätter, das die Sinne in einen duftenden Kräutergarten entführt. Am Gaumen entfaltet sich ein erfrischendes Geschmackserlebnis, dominiert von einer klaren Spearmint-Note, die an eine taufrische Sommerwiese erinnert. Im Abgang verschmilzt diese kühl-würzige Essenz harmonisch mit einem subtilen Hauch von Alkohol. Das aromatische Erlebnis, belebend wie frische Bergluft, verweilt lange auf der Zunge und hinterlässt ein anhaltendes Gefühl von Frische, typisch für die milde Süße der Spearmint.

Genussempfehlung

Indian Mint:

5ml Zitronensaft, 25ml Minzlikör,
120ml Indian Tonic Water, 3 Eiswürfel, Minze
und eine Scheibe Zitrone zur Garnierung

Mint Energy:

5ml Zitronensaft, 25ml Gin, 30ml Minzlikör,
90ml Zitronenlimonade, Minze und die Schale
der Zitrone zur Garnierung

Was uns auszeichnet!

Handverlesene Qualität:

Sorgfältig ausgewählte Zutaten aus der Region Apulien (Italien) und unserem eigenen Anbau in Deutschland. Die natürliche Färbung der Liköre ist nicht nur ein Fest für die Augen, sondern auch ein Zeugnis unserer Philosophie der Reinheit und Authentizität.

Traditionelle Herstellung:

Die erlesenen Zutaten werden sorgfältig verarbeitet, um ihren vollen Geschmack zu entfalten. Durch eine großzügige Reifezeit entfaltet sich der vollendete Geschmack, bevor die schonende, handgemachte Abfüllung höchste Qualität garantiert.

Einzigartige Geschmackserlebnisse:

Unsere Liköre überzeugen mit 100 % natürlichen Zutaten, intensiven Aromen und leuchtenden Farben – ganz ohne künstliche Zusätze.

Geschenke-Tipp:

Verschenken Sie ein Stück italienische Lebensfreude! Ob als stilvolles Mitbringsel, Geburtstagsüberraschung oder edles Festtagsgeschenk – unsere Liköre in eleganten Flaschen sind eine geschmackvolle Geste, die nachhaltig begeistert.

Vielseitig einsetzbar:

Ob pur, in Cocktails oder zum Verfeinern von Speisen beim Kochen und Backen – unsere Liköre sind vielseitige Begleiter für jeden Anlass.



Telefon:
+4917631761373

WhatsApp:
+4917631761373

E-Mail:
giulio.sco@gms-unlimited.eu

Webseite:
www.gms-unlimited.eu

Giulio Scognamiglio
Untere Stockstädterstraße 33
63762 Großostheim

Öffnungszeiten nach Vereinbarung
(Telefon/WhatsApp/Mail)

Zitronenlikör / Limoncello

Entdecken Sie die Essenz des italienischen Sommers in unserem handgefertigten Limoncello. Unsere sorgfältig ausgewählten, unbehandelten Zitronen stammen aus dem Herzen Apuliens - Ceglie Messapica. Nach der Ernte werden sie schnell zu unserer Produktionsstätte in Großostheim gebracht, wo jede Zitrone einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen wird.

Unser Limoncello verzaubert mit dem lebhaften Duft sonnengereifter Zitronen. Am Gaumen entfaltet sich ein harmonisches Spiel: Eine kräftige Zitrusnote verbindet sich elegant mit einer dezenten alkoholischen Note. Das Geschmackserlebnis ist voll und intensiv. Der aromatische Nachklang verweilt lange und hinterlässt ein erfrischendes Gefühl.

Unser Limoncello leuchtet in natürlichem, strahlendem Zitronengelb - ein Spiegel des gleißenden Mittagslichts, ohne künstliche Farbstoffe. Diese Färbung verheißt ein intensives Geschmackserlebnis sonnenverwöhnter Zitronen.

Genussempfehlung

Limoncello Spritz:

40ml Limoncello, 50ml Mineralwasser (Sprudel), 100ml Prosecco, 3 Eiswürfel, Minze und eine Scheibe Zitrone zur Garnierung

Wild Berry Citrus:

5ml Zitronensaft, 25ml Limoncello, 120ml Wild Berry, 3 Eiswürfel, 3 Basilikum Blätter und eine Scheibe Zitrone zur Garnierung

Orangenlikör / Arancello

Unsere handverlesenen, unbehandelten Orangen stammen, wie unsere Zitronen, aus Ceglie Messapica in Apulien. Nach sorgfältiger Begutachtung werden die reifen Früchte umgehend zu unserer Produktionsstätte in Deutschland geliefert, wo sie einer weiteren Qualitätsprüfung unterzogen werden.

Unser Arancello besticht durch den intensiven Duft frischer Orangen, der die Sinne sofort erweckt. Der Geschmack entfaltet sich reichhaltig und intensiv auf der Zunge, mit einer prägnanten, authentischen Zitrusnote, die sich im Abgang sanft mit einem Hauch von Alkohol verbindet. Dieser aromatische Genuss bleibt mehrere Minuten lang auf der Zunge.

Unser Arancello erstrahlt in einem natürlichen, warmen Orangeton - ein Spiegelbild der italienischen Abendsonne, ganz ohne künstliche Zusätze. Die leuchtende Farbe verspricht ein intensives Geschmackserlebnis und weckt Erinnerungen an saftige, sonnengereifte Orangen.

Genussempfehlung

Arancello Spritz:

40ml Arancello, 50ml Mineralwasser (Sprudel), 100ml Prosecco, 3 Eiswürfel, Minze und eine Scheibe Orange zur Garnierung

Golden Hour:

30ml Orangenlikör, 30ml Gin, 90ml Tonic Water, Frischer Thymian und eine Scheibe Orange zur Garnierung

Lorbeerlikör / Allorocello

Unser Allorocello verkörpert traditionelle Likörkunst. Die Lorbeerblätter werden sorgfältig von Hand auf unserem Familiengrundstück in Apulien gepflückt und in Großostheim aufwendig ausgelesen. Nur die aromatischsten Blätter finden nach schonender Reinigung ihren Weg in unsere Liköre. Während der Reifezeit entfaltet sich das volle Lorbeerspektrum. Durch sorgfältige Handabfüllung garantieren wir Premiumqualität.

Unser Allorocello besticht durch den intensiven und vollmundigen Duft von Lorbeerblättern, der die Sinne sofort in einen antiken Waldgarten versetzt. Der Geschmack ist kraftvoll, mit einer dominanten, reinen Lorbeernote, die an das satte Grün alter Wälder erinnert. Im Abgang verbindet sich diese herb-würzige Essenz sanft mit einem Hauch von Alkohol. Dieser aromatische Genuss, so tief und geheimnisvoll wie das Dunkelgrün eines dichten Lorbeerbusches, verweilt mehrere Minuten lang auf der Zunge und hinterlässt eine anhaltende, würzig-frische Note.

Genussempfehlung

Lorbeer Martini:

25ml Lorbeerlikör, 100ml Gin, 3 Eiswürfel, Zitronenschale, ein Lorbeerblatt und die Schale der Zitrone als Garnierung

Golden Leaf:

30ml Lorbeerlikör, 120ml Tonic Water, 3 Eiswürfel, eine frische Ingwer Scheiben und ein Lorbeerblatt zur Garnierung