

Bei den Elixieren handelt es sich um Liköre, die die Familie Poli schon seit den 1930-er Jahren herstellt und die durch Einlegen von Früchten, Blüten und/oder aromatischen Pflanzen in Grappa und/oder Alkohol erzeugt werden.



Destillatsorte

LIKÖRE

Name

**ELISIR CAMOMILLA**

**ELISIR LIMONE**

**ELISIR CHINA**

**ELISIR PRUGNA**

**ELISIR SAMBUCA**

Kategorie

Süßer Kamillenlikör

Süßer Zitronenlikör

Süßer Likör aus Chinarinde

Süßer Pflaumenlikör

Süßer Likör mit natürlichem Aufguss von Sternanis

Rohstoff

Einlegen reiner Kamillenblüten in Grappa und Alkohol

Einlegen der Zitronenschalen - Riviera dei Limoni / Gardasee

Einlegen der China Calisaya Rinde in Grappa und Alkohol

Auffüllen von reinem Pflaumensaft mit Alkohol

Aufguss von ätherischem Öl aus Sternanis (Illicium Verum)

Aroma

Blumig, nach Kamille und Sommerwiese

Fruchtig, nach Zitrusfrüchten und blühender Wiese

Würzig nach Kaffee, Karamell, Zimt und Muskatnuss

Fruchtig und mandelartig

Sehr intensiv nach Anis und blühender Blumenwiese

Geschmack

Süß und delikat, typischer Kamillengeschmack

Süß und intensiv, typischer Zitronengeschmack

Süß und intensiv, typischer Karamellgeschmack

Süß, typischer Pflaumengeschmack mit einem Anklang von Amaretto

Süß und nachhaltend nach Anis

Serviertemp.

Kühl servieren  
30% alc./vol  
700 ml

Kühl servieren  
27% alc./vol  
700 ml

Kühl servieren  
21% alc./vol  
700 ml

Kühl servieren  
40% alc./vol  
700 ml

Kühl servieren  
40% alc./vol  
700 ml

POLI-CHROMIE Farbsymbole

Linie

**POLI**  
**1898**