



GALLIANO VANILLA

Kräuter- und Vanillelikör

Galliano ist der italienische Kräuter-Vanille-Likör des Hauses Galliano — erkennbar an der ikonischen hohen Flasche und dem leuchtenden Gelb. Auf einer neutralen Rübenalkohol-Basis werden mediterraner Anis, Kardamom, Lavendel, Pfefferminze und Zimt miteinander verwoben und dann mit einem hochwertigen Bourbon-Vanille-Destillat verstärkt. Mit 30 % Volumen ist er warm, vielschichtig und unverwechselbar. Die Original-Zutat des Harvey Wallbanger. PRODUKTION: mehrfache Mazeration und Destillation von Botanicals auf neutraler Rübenalkohol-Basis; der herbale Galliano-L'Autentico-Kern wird mit einem dedizierten Bourbon-Vanille-Destillat assembliert. Auf 30 % Volumen eingestellt. Ohne Kunstfarben — das Gelb stammt aus den Botanicals selbst. COCKTAIL-VORSCHLAG: der Harvey Wallbanger ist sein Zuhause — 4 cl Vodka, 10 cl frischer Orangensaft auf Eis, 1,5 cl Galliano als Float obenauf; nicht rühren. Die Vanille-Anis-Schicht, die langsam in den Citrus driftet, macht den Charme des Glases aus. Auch pur in einen Espresso gegossen als wärmender Digestif — Hot-Shot-Variation ohne Theater.

Tasting notes

Color

Leuchtendes Gelb, optisches Markenzeichen des Hauses.

Aroma

Hüllende Nase aus cremiger Vanille, sanft begleitet von Karamell-Toffee und Pfefferminze, die an Tic-Tac erinnert. Anis, Zimt und ein Hauch Lakritz im Hintergrund.

Taste

Leicht sirupöser Anstrich, getragen von Pfefferminze und geschmeidiger Vanillecreme. Süssholz und die klassischen Galliano-Kräuternoten setzen sich im Gaumenmitte durch — Kardamom, mediterraner Anis und Lavendel im Hintergrund.

Finish

Frischer Abgang mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Vanille, würziger Pfefferminze und einem Hauch Anis.

GALLIANO Galliano wurde 1896 vom toskanischen Destillateur Arturo Vaccari in Livorno entwickelt — als Hommage an Major Giuseppe Galliano, Held des ersten italienisch-äthiopischen Krieges. Die Originalrezeptur vereint über 30 Kräuter und Gewürze — Sternanis, Mittelmeeranis, Wacholder, Lavendel, Pfefferminze, Zimt und Vanille. Heute wird Galliano von Maraschi & Quirici in Chieri (Piemont) für die Lucas Bols Gruppe hergestellt. Die in den 1990er-Jahren geschaffene Version Vanilla rückt Madagaskar-Vanille auf die historische Kräuterbasis.