STOLZE HISTORIE

Der Name ADAMUS ist ausschließlich den Kronjuwelen der "Destilaria Levira" vorbehalten. Als Manufaktur hat sie sich seit einem Jahrhundert vor allem mit der Herstellung von Weinbrand einen Namen gemacht und widmet sich mit der ADAMUS-Serie nun auch ganz neuen, ausgefallenen Premium-Produkten.

Dafür wurden eigens wie Diamanten gestaltete Flaschen entworfen, deren Hauptbestandteil aus dem portugiesischen Nationalsymbol Kork besteht – einem ebenso edlen wie natürlichen Rohstoff. Das Abfüllen, Nummerieren und Verpacken jeder Flasche erfolgen mit großer Leidenschaft. Nur so lässt sich sicherstellen, dass jeder Artikel, der unser Haus verlässt, qualitätsvoll und einzigartig ist. Eben ein echtes Unikat.

ADAMVS

Vertrieb in Deutschland:

Fonseca GmbH
Tel. +49 7731 - 90 95 90
E-Mail info@fonseca-gmbh.com

fonseca
Import Südländischer Spezialitäten
www.fonseca-gmbh.com

www.adamus.pt
facebook.com/adamus.spirits
instagram.com/adamus.spirits

Cofinanciado por:
CENTRO 2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA

ADAMVS

ERHABENER GEIST

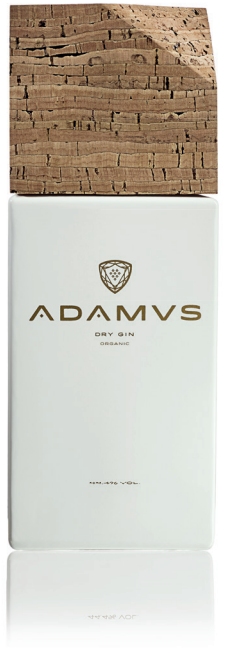
www.adamus.pt

ADAMVS

ADAMUS BIO DRY GIN

ADAMUS BIO DRY GIN

Erfahrung und über Jahrzehnte erworbenes Wissen um das Beste aus der Region Bairrada bilden die Grundlage für den von der "Destilaria Levira" entwickelten Premium-Gin.



Baga, die exklusive Traube der Region Bairrada, war Ausgangspunkt unserer Neukreation. Zudem forschten wir auf der Bergkette von Bucaco bis zur Küste nach speziellen, besonders ausgefallenen Inkredienzien. Alles, um einen wahren Rohdiamanten zu erschaffen.

Mehrere Destillationen, Labortests und intensive Untersuchungen an den gefundenen 86 pflanzlichen Stoffen folgten, ehe 18 davon ausgewählt wurden. Einige unter ihnen sind gewöhnlicher, wie z. B. Wacholder, Hibiskus, Pennyroyal, Orange, Zitrone, Zimt, Ingwer oder Kardamon. Andere wiederum gewagter, wie z. B. Baga-Traube, Salvia, Lavendel und einige weitere Zutaten, die unser Geheimnis bleiben. Im Zusammenspiel verleihen sie dem "ADAMUS Bio Dry Gin" seinen exklusiven, ganz ursprünglichen Charakter. Unvergleichbar mit allem, was man bislang als Seele eines solchen Tropfens kannte.

Mit handwerklichem Geschick, untrüblichem Geruchssinn sowie essenziellen Werkzeugen zur Finalisierung eines Gins wurde ein Diamant geschliffen. Bereit, um anspruchsvollen Kennern Hochgenuss zu bereiten.

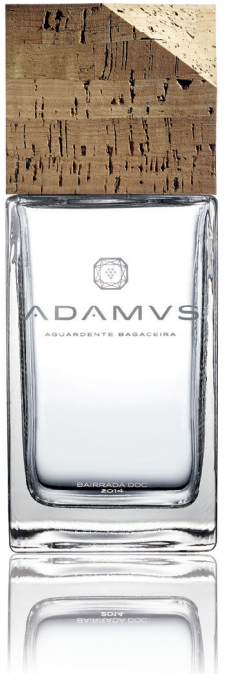
2015 schlug die Geburtsstunde der ersten Edition "ADAMUS Bio Dry Gin". In einer limitierten Serie von lediglich 4.448 Flaschen.

ADAMVS

ADAMUS WEINBRAND

ADAMUS WEINBRAND

Der Ursprung des Weinbrands reicht bis in längst vergangene Zeiten der portugiesischen Geschichte zurück. Seinen aktuell oft diskreditierten Ruf als wenig edles Getränk wollten wir mit einem Spitzenprodukt überzeugend widerlegen.



Nach vier Generationen, die sich der Herstellung traditioneller Weinbrände widmete, war es an der Zeit, etwas Edleres zu erschaffen: einen Brandy, der innovative Details mit der Seele des typisch lusitanischen Weinbrands aus der Barrida vereint. Dazu wurde Traubentrester aus der Vinifikation bester Regionalweine ausgewählt, um in einem sorgfältig überwachten Prozess zur vollen Reife zu gelangen.

Zur Herstellung führen wir in Kupfergefäßen unter Primärdampf mehrere langsame und ausgeklügelte Destillationen durch. Und nur diejenigen Destillate, die bei der Verkostung und Laboranalyse unserem hohen Anspruch genügen, verdienen am Ende abgefüllt zu werden.

Unser Weinbrand zeichnet sich durch weinige Aromen, Noten frischer Bagasse und einen Hauch Traubenmost aus. Abgerundet durch die florale Komponente der Orangenblüte und Aromen getrockneter Früchte.

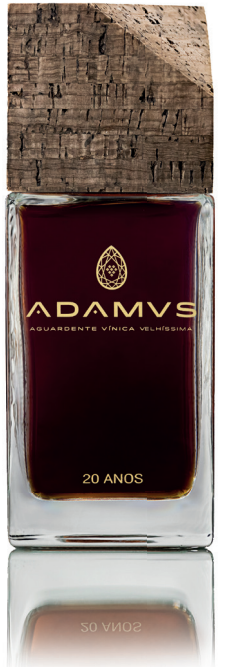
Premiere feierte der Newcomer mit dem "ADAMUS Aguardente Bagaceira Bairrada DOC 2014", nummeriert und limitiert auf 2.354 Flaschen.

ADAMVS

ADAMUS 20-JÄHRIGER WEINBRAND

ADAMUS 20-JÄHRIGER WEINBRAND

Aus klassisch-robusten Bairrada-Weinen der 90er Jahre wählten wir für diesen Weinbrand eine Charge aus, die über ideale physische und organische Eigenschaften der Bega-Traube verfügt.



Den sortentypisch jugendlichen Wein unterzogen wir zunächst einer sorgfältig konzipierten Destillation in Kupferkesseln, während der sich beide Stoffe chemisch verbinden. Als Ruhebetten wurden alte getoastete Fässer aus portugiesischer Eiche und Allier-Holz ausgewählt, in denen der Weinbrand 20 Jahre in der Kellerei unserer Familie reift. So haben wir den gesamten Herstellungsprozess wie ein Dirigent gestaltet, um schließlich ein perfektes produkt entstehen zu lassen.

Auf diese Weise besticht der Weinbrand durch große Persönlichkeit: ausgeprägte Farbe, aromatische Komplexität, ausgezeichnete Entwicklung und Weichheit. Sein Aroma erinnert an Toffee, Konfitüre und guten Zigarren-Humidor. Hinzu kommen eine feine Balsamico-Note und Röststoffe, die für ein außergewöhnliches Geschmackerlebnis sorgen. Elegant und den Gaumen nachhaltig umschmeichelnd.

Auch "Aguardente Vinica Velhissima" präsentiert sich alt und erhaben unter den stolzen ADAMUS Insignien.

Eine limitierte Serie von 2.983 nummerierten Flaschen des "ADAMUS Aguardente Vínica Velhíssima 20 Anos" kam erstmals 2017 auf den Markt.