



FINCA BINIAGUAL

Limoncello Biniagual

El Limoncello Finca Biniagual se elabora exclusivamente con limones ecológicos cultivados en nuestra propia finca, recolectados en su punto óptimo de maduración justo antes de su elaboración y siguiendo una receta familiar.

Para producir un litro de Limoncello se utilizan aproximadamente 580 gramos de limones, lo que le confiere un intenso aroma cítrico y un sabor fresco, ligero y perfectamente equilibrado entre el dulzor y la acidez natural del limón.

Fieles a nuestra filosofía de respeto por la tierra, elaboramos este licor siguiendo los principios de la agricultura ecológica, un sistema de producción que favorece el uso responsable de los recursos naturales, minimiza el empleo de productos fitosanitarios y promueve una gestión sostenible del entorno, contribuyendo a la conservación de la finca tal y como ha perdurado durante generaciones.

finca Biniagual Limoncello is made exclusively from organic lemons grown on our own state, harvested at their optimal point of ripeness just before production and following a traditional family recipe.

Approximately 580 grams of lemons are used to produce one litre of Limoncello, providing an intense citrus aroma and fresh, light and perfectly balanced flavour, combining the sweetness of sugar with the natural acidity of the lemon.

Faithful to our philosophy of respecting the land, this liqueur is produced according to the principles of organic farming, a system that promotes the responsible use of natural resources, minimises the use of plant protection products and encourages sustainable management of the environment, helping to preserve the estate as it has been cared for over generations.

Der Limoncello von Finca Biniagual wird ausschliesslich aus biologisch angebauten Zitronen hergestellt, die auf unserem eigenen Landgut kultiviert und kurz vor der Verarbeitung im optimalen Reifezeitpunkt geerntet werden. Die Herstellung erfolgt nach einem traditionellen Familienrezept.

Für einen Liter Limoncello werden etwa 580 Gramm Zitronen verwendet, wodurch ein intensives Zitrusaroma sowie ein frischer, leichter und ausgewogener Geschmack entstehen. Die natürliche Säure der Zitrone harmonisiert dabei perfekt mit der Süsse des Zuckers.

Getreu unserer Philosophie des respektvollen Umgangs mit der Natur wird dieser Likör nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus hergestellt. Dieses nachhaltige Bewirtschaftungssystem fördert den verantwortungsvollen Einsatz natürlicher Ressourcen, reduziert den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und trägt dazu bei, das Landgut in seiner über Generationen gewachsenen Form zu bewahren.

DATOS TÉCNICOS

- Graduación alcohólica: 26% vol.
- Azúcar: 200 g/L

TECHNICAL DATA

- Alcohol content: 26% vol.
- Sugar content: 200 g/L

TECHNISCHE DATEN

- Alkoholgehalt: 26% vol.
- Zuckergehalt: 200 g/L

