

DRINKS.

Cinzano Vermouth Rosso 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100981
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Italien
Region	Turin
Abfüller	DCM S.p.A., Via F. Sacchetti 20, 20099 Sesto San Giovanni, Italien
Marke	Cinzano
Typ	Wermut Rot
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur, on the rocks oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	die weinigen und herbalen Komponenten kommen gut durch. Insgesamt entsteht ein fruchtiger, süsser, würziger und bitterer Eindruck.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	mit Kräuterauszügen verfeinerte Cuvée aus überwiegend piemontesischen Moscato-Weinen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Das italienische Familienunternehmen Cinzano vermarktet diverse Produkte unter den Kategorien Wermut, aromatisierte Weine und Schaumweine, deren Flaschen seit 1925 das blau-rote Markenlabel mit dem leicht vergrößerten „Z“ als Kennzeichnung tragen. Seinen Ursprung hatte Cinzano bereits im Jahr 1757, als die Brüder Carlo und Giovanni Cinzano ihre Ausbildung zu Brennmeistern abschlossen und einen kleinen Laden in Turin eröffneten. Um mit den französischen Champagnerweinen konkurrieren zu können, kreierte das Unternehmen den allerersten Schaumwein im Jahr 1840. In den darauffolgenden Jahrzehnten sorgte Cinzano vor allem durch die bunten, pionierhaften Werbekampagnen und die Kollaborationen mit angesehenen Künstlern für Aufsehen, während die Firma weiter expandierte. 1999 nahm schliesslich die Gruppo Campari über.

Der Cinzano Rosso ist ein roter Weinaperitif, der durch die Infusion von Dutzenden Kräutern und Gewürzen im Wein entsteht. Um welche Kräuter es sich dabei im Einzelnen handelt, ist kaum herauszuschmecken - nur das Wermutkraut ist bekannt. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig, wenig, süß, bitter und würzig zugleich. Als geschichtsträchtiger Klassiker ist der Cinzano Vermouth Rosso die ideale Wahl bei der Zubereitung von Cocktails wie Americano, Manhattan, Bronx, Hanky Panky und Negroni.