DRINKS.

Vermouth del Professore Rosso 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703547
Alkoholgehalt	18%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Vermouth & Spirits Del Professore Ltd.
Marke	Del Professore
Typ	Wermut Rot
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur als Aperitif oder für verschiedene Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit balsamischen und mentholischen Holznoten sowie Enzian, Wermutkraut, Bitterorange, Minze und Rhabarber.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	mit Wermut, Minze, Enzian, Nelken und Mazis angereicherter Nebbiolo-Wein; in der Antica Distilleria Quaglia produziert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Als sich eine Gruppe passionierter Bartender rund um Leonardo Leuci mit dem anerkannten Destillateur Carlo Quaglia zusammentat, entstand der Vermouth del Professore. Ziel war es, einen authentischen Wermut nach altem Vorbild zu kreieren und regionale Zutaten aus dem Piemont zu verwenden. Wildgesammelte Wacholderbeeren, Wermutkraut, Enzian, Weine der Sorten Moscato, Freisa und Nebbiolo - sie alle stammen aus Italien. Nur ein paar exotische Botanicals wie Zimt, Vanille und Nelken werden von ausserhalb aufgekauft. Der Vermouth Rosso ruht vor der Abfüllung mehrerer Monate lang in wechselnden Holzfässern und wurde mit einem ansprechenden Vintage-Etikett ausgestattet. In der familiengeführten Antica Distilleria Quaglia, wo man sich seit nunmehr drei Generationen mit historischen Herstellungsweisen befasst, reichert man die Basis aus Nebbiolo-Wein mit alpinen Kräutern, kultivierten Früchten und exotischen Gewürzen an. Zu den Hauptbotanicals zählen Wermut, Minze, Enzian, Nelken und Mazis.