DRINKS.

Regal Rogue Vermouth Daring Dry 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705153
Alkoholgehalt	18%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Australien
Region	New South Wales
Abfüller	Regal Rogue / Intrepid Spirits, New South Wales, Australia
Marke	Regal Rogue
Typ	Wermut Trocken
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	trockener Geschmack mit herbalen, würzig-erdigen, herzhaften und leicht salzigen Eindrücken.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	mit Bio Sauvignon Blanc, Anismyrte, Thymian, Wüstenquandong, weissem Pfeffer, Wacholder, Enzian und Olivenblättern hergestellt; 25g Zucker pro Liter
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben

Beschreibung

Die Marke Regal Rogue steht für Wein-Aperitife aus der «Neuen Welt» - genauer gesagt aus Australien, welches ab 1788 zum Wein-Erzeugerland aufstieg, als man die ersten Rebstöcke aus Übersee auf heimischem Boden pflanzte. Mark Ward führte sein vierteiliges Wermut Portfolio im Jahr 2011 ein. Schon wenige Jahre später konnte er von dem Business leben - die Beschäftigung hatte sich in einen Vollzeitjob verwandelt und der Regal Rogue Vermouth erfolgreich ausländische Märkte erobert. 2020 ging ein Grossteil der Aktien an Intrepid Spirits, um noch grössere Expansionschancen wahrzunehmen. Die alkoholische Basis für den australischen Vermouth stammt von dem prämierten Winzer Justin Jarrett von «See Saw Wine», der in der Region Orange in New South Wales, ca. drei Stunden landeinwärts von Sydney, biologischen Weinbau betreibt. Durch die Zugabe von Kräutern, Gewürzen und Früchten wandelt sich der Wein zum Aperitif, wobei das Team vorrangig einheimische Botanicals von den indigenen Gemeinden Australiens bezieht. Gemäss der Philosophie der Aboriginees möchte man den ökologischen Fussabdruck minimal halten. Dies schafft man nicht nur durch die bewusste Auswahl der Zutaten, sondern auch durch das Einhalten diverser Nachhaltigkeits-Prinzipien bei der Herstellung und Verpackung. Beispielsweise werden alle Regal Rogue Vermouths in recycelte Glasflaschen abgefüllt. Der Daring Dry Vermouth basiert auf einem grasigen Sauvignon Blanc-Wein, der mit australischen Bio Botanicals wie Anismyrte, Wüstenquandong und Thymian aromatisiert wird. Zudem verwendet man weissen Pfeffer, Enzian, Olivenblätter und Wacholder, um dem Wein-Aperitif seinen herzhaft-würzigen, erdigen und leicht salzigen Geschmack zu verleihen. Mit dem trockenen Wermut lassen sich vielfältige Aperitif-Drinks und Cocktails zubereiten, wie z.B. der Dry Martini oder der Vermouth Tonic.