DRINKS.

Hotel Starlino Arancione Vermouth 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802311
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Torino
Abfüller	Torino Distillati S.P.A., Via Montegrappa 37, 10024 Moncalieri, Italy
Marke	Starlino
Typ	Wermut Weiss
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	on the rocks, mit Tonic Water oder als Spritz
Degustationsnotiz	mit erfrischend-spritziger Orange, Holunderblüte, bitterem Wermutkraut und wärmenden Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	mit Trebbiano-Wein, Wermut, Bohnenkraut, Holunderblüte, Koriander, Ysop, Zitrusfruchtschalen und anderen Botanicals hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Torino Distillati Brennerei produziert diverse Destillate, Liköre, Grappa, Rum, Gin und weitere alkoholische Getränke. Sie befindet sich etwas ausserhalb von Turin, in einer Gegend, die als Geburtsort der grossen italienischen Vermouth-Marken hervorsticht. Die vielleicht bekannteste Auskopplung der Brennerei ist der Malfy Gin. Die Aperitivos der Marke Hotel Starlino könnten dem Gin aber Konkurrenz machen. Denis Muni und Beppe Ronco sind alte Hasen in der Brennerei und haben während ihrer über 20-jährigen Karriere Hunderte Vermouths und Aperitivos erzeugt. Deshalb kennen sie den Prozess in- und auswendig - und wandeln ihn gerne hin und wieder ein bisschen ab. Der Hotel Starlino Arancione Aperitivo basiert auf italienischem Weisswein der Sorte Trebbiano. Dieser wird mit den Extrakten verschiedener Botanicals - darunter zweierlei Wermutarten, Bohnenkraut, Holunderblüte, Koriander, Ysop sowie verschiedene Zitrusfruchtschalen - vermischt. Danach ruht der Vermouth sechs Monate lang in Edelstahlbehältnissen.