DRINKS.

Hotel Starlino Rosso Vermouth 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802313
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Torino
Abfüller	Torino Distillati S.P.A., Via Montegrappa 37, 10024 Moncalieri, Italy
Marke	Starlino
Typ	Wermut Rot
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Negroni, Manhattan...
Degustationsnotiz	offenbart bittersüsse Noten von Pflaume, Orange und Vanille sowie weiteren Kräutern und Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	mit Trebbiano-Wein, Marsala-Wein, Wermut, Rosinen, Vanille, Ingwer, Gewürznelken, Bitterorange 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 Rosso Vermouth basiert auf einer Mischung aus Marsala- und Trebbiano-Wein. Diese wird mit den Extrakten verschiedener Botanicals - darunter zweierlei Wermutarten, Rosinen, Vanille, Ingwer, Gewürznelken und Bitterorange - vermischt. Danach ruht der Vermouth 30 Tage lang in Bourbon Barrels.