

# DRINKS.

## Carpano Antica Formula Vermouth 100cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | VCAF1000   |
| Alkoholgehalt       | 16.5%  |
| Flascheninhalt      | 100cl  |
| Herkunftsland       | Italien  |
| Region              | Milano   |
| Abfüller            | Fratelli Branca Distillerie S.r.l.,<br>Via Broletto 35, 20121 Milano,<br>Italy   |
| Marke               | Carpano  |
| Typ                 | Wermut Rot   |
| Allergene           | enthält Sulfite  |
| Anwendung           | Pur oder für Drinks und<br>Cocktails   |
| Degustationsnotiz   | Mit dominanter Vanille in der<br>Nase, die sich mit Zitrusnoten,<br>getrockneten Früchten,<br>Mandeln und Gewürznelken<br>vermählt. Am Gaumen setzt<br>sich die Vanille fort - die<br>Nebenrollen spielen<br>Bitterorange, Datteln, Kakao<br>und Saffran. Langer, würzig-<br>süßer Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Wermut   |
| Details             | aus trockenen wie süssen<br>Weissweinen sowie Kräuter-<br>und Gewürzaufgüssen<br>hergestellt   |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach  |



Art. 16 Abs. 4 der  
VERORDNUNG (EU) Nr.  
1169/2011 nicht erforderlich.

---

Verpackung mit Verpackung

## **Beschreibung**

1786 erfand Benedetto Carpano dieses antike Rezept und begründete damit die moderne Wermut-Tradition in Turin. 2001 stöberte der neue Besitzer der Marke, Niccolo Branca, in einer alten Truhe und fand dieses Rezept. Er entschloss sich, den Carpano Vermouth wieder auferstehen zu lassen. Der "Carpano Antica Formula" ist zusammengesetzt aus Weisswein, Moscato aus dem Piemont sowie gehaltvollen süditalienischen Weinsorten. Er wird danach mit ausgewählten Aufgüssen aus Bergkräutern und Gewürzen, wie Vanille aus Tahiti und Madagaskar, Wermutkraut aus den Alpen und Safran aus dem Iran, verfeinert. Präsentiert wird er in einer wertvollen Flasche aus geblasenem Glas, welche von dem 1786 erstellten Originaletikett geziert wird. Er eignet sich gut als Aperitif oder Digestif, kann aber auch als Zutat für diverse Cocktails verwendet werden.