DRINKS.

Matter Vermouth Rosso Formula 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	VMFR0750
Alcool	16%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Berne
Embouteilleur	Matter Spirits Bahnhofstrasse 5, 3270 Aarberg, Switzerland
Marque	Matter
Type	Vermouth Rouge
Allergène	enthält Sulfite
L'usage	pur ou comme ingrédient pour des boissons et des cocktails (par ex. en complément sucré du whisky de seigle dans le cocktail "Manhattan").
Désignation commerciale	Vermouth
Détails	fabriqué à partir de vin rouge du Piémont, aromatisé avec des herbes et des épices.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

En 1928, Ernst Luginbühl acquiert la recette italienne de Bitter pour Martinazzi. C’est avec ce produit

que l'histoire du succès de la petite distillerie du Seeland a commencé. L'entreprise exportait déjà ses produits vers les Etats-Unis en 1934. En 1947, Luginbühl a acheté la ferme Löhr. C'est là qu'il cultivait une ancienne variété de prunes, qu'il appela désormais «Löhrpflümli» - il s’agit de la variété que l'on cultive aujourd'hui dans toute la région germanophone pour la distillation d’eau-de-vie. La deuxième génération a repris la distillerie à la fin des années 1950 et l'a dirigée jusqu'à ce que la petite-fille du fondateur de l'entreprise, Elsbeth Luginbühl, reprenne la distillerie en 1985. En 1996, la distillerie a déménagé d'Aarberg à Kallnach et en 2005, Oliver Matter et son épouse Nicole ont repris la distillerie. Pour le Matter Vermouth, le vin du Piémont est mélangé à un macérat alcoolisé composé de diverses herbes et de sucre. Le vermouth, la racine d'angélique, le zeste d'orange, la coriandre, la réglisse et le sucre donnent au vermouth son arôme typique. Le vermouth est un apéritif classique, à boire avant un repas ou en cocktail. Il est disponible en trois versions différentes: Bianco, Rosso et Dry, sans sucre pour ce dernier. Seuls les meilleurs vins et herbes du Piémont sont utilisés pour le Matter Vermouth. Les recettes sont réalisées de manière traditionnelle. Ce vermouth frais et à multi-facettes, avec 18% d’alcool, est composé der vin et de macérat, dans un rapport 3:1.