

Vermouth di Torino Rosso

Elena Spirits
100cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Basis für diesen wunderbar eleganten und harmonischen Vermouth di Torino bildet der allseits bekannte Langhe Nebbiolo Perbacco von Vietti. 30 verschiedene natürliche Botanicals und Kräuter aus dem Piemont werden für 3 Wochen in Alkohol kalt mazeriert, anschliessend wird das Extrakt mit dem Nebbiolo vermählt und während 50 Tagen im Stahltank gereift. Das Resultat ist ein eleganter Vermouth mit raffiniertem Bouquet nach intensiver Bitterorange, einem Hauch Vanille, Enzian aber auch floralen und würzigen Noten wie z.B. Zimt, Ingwer, Nelken und vor allem Wermutkraut. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend und harmonisch mit Nuancen von roten Früchten und Orangenzesten, würzig und langanhaltend. Wir empfehlen diesen Vermouth entweder zum Aperitif oder als Vin de méditation, gekühlt mit einem grossen Eiswürfel, oder als wichtigen Bestandteil der klassischen Cocktails Negroni (grossartig mit Elena Gin und Fletchers Acobia), Americano oder Manhattan. (rr)

Typ: Spirituosen

Land: Italien

Region: Piemonte

Alkoholgehalt: 18% Vol.

Weinwisser: 92

Vino Vario: 19