Vermouth Dorado Amargo Suave

Padro & Co

Typ	Vermouth/Apéro
Traubensorten	Macabeo
Herkunft	Spanien, Katalonien
Produzent	Padró i Familia
Ausbau	Reifung neun Monate in Fässern aus Kastanienholz
Ausschanktemperatur	8 bis 10 Grad Celsius
Alkoholgehalt	18 %
Artikelnummer	61066700

Beschreibung

In der Nase Aromen von wilden, getrockneten Waldkräutern und eine feine mineralische Note. Am Gaumen elegant, balsamisch, mit ausgewogenem bittersüssen Geschmack.

Wissenswert

Für diesen Vermouth wird die Weissweinsorte Macabeo verwendet, die im eigenen Weinberg angebaut wird. Bei der Kräuterzugabe wird hauptsächlich Artemisia und Gentian verwendet. Gentian ist eine Heilpflanze aus der Familie der Enziangewächse. Reifung im Kastanienholzfass.