

Vermouth Bianco

Eine Fülle von Aromen,Süßholz, Kamille Weißdorn u.v.m, einzigartig!

Erzeuger: Contratto
Region: Piemont
Grundstoff(e): Weißwein, Brandy, 50 verschiedene Kräuter und Gewürze sorgfältig ausgewählt
Ausbau: Nach über 100 Jahre altem Rezept
Alkohol: 17.5 % vol

Wann, wie wo: Pur auf Eis oder in Drinks wie Bunueloni oder Reverse Martini

0.75 l – Bestellnummer 79400

Contratto
Piemont

Contratto ist eigentlich für seine Schaumweine berühmt. Als Giorgio Rivetti das Weingut und damit auch die geheimen, früher berühmten, aber lange nicht mehr benutzten Vermouth-Rezepte kaufte, entwickelte er sie weiter - mit der gleichen Qualitätsversessenheit, die ihn auch beim Wein auszeichnet. Das Kultgetränk der 30er Jahre erlebt hier seine Renaissance. Für seine Vermouths verwendet Giorgio Weißweine aus der Cortese-Traube, italienischen Brandy und 50 verschiedene, ökologisch angebaute Kräuter. Vermouth wurde berühmt als Bestandteil klassischer Cocktails wie Martini, Manhattan und Negroni, eignet sich aber auch sehr gut als Aperitif. Der Fernet ist ein klassischer Digestif.

Abbildung unverbindlich