



Vermouth Dorado Amargo Suave Padró & 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 % |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 61066700 |

Beschreibung

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