

Noch nicht bewertet

Preis: 18,50 CHF

Vermut, 16%Vol



Beschreibung

Der "Vermut Falset negre" hat eine intensive, granatrote Farbe. Kraftvolle Aromen, mediterrane Wälder, Thymian, Rosmarin und Fenchel, hinzu kommen Eukalyptus, Tabakblätter und zahlreiche, aromatische Kräuter, die bei der Mazerierung verwendet wurden. Aus den Hintergrund steigen Geschmacksnoten wie Trüffel und Honig auf. Im Gaumen Aromen von aromatischen Kräutern und Geschmacksnuancen von roten Früchten und Holz. Genau richtiger Süßegrad und exzellenter Kontrast zwischen Säure und Bittergeschmack. Der "Vermut Falset negre" eignet sich hervorragend als Aperitif und passt zu Oliven, Kartoffelchips, Herzmuscheln, Canapés und anderen, raffinierten Appetithappen. Es empfiehlt sich, ihn leicht gekühlt zu servieren.

Der Vermut Falset negre wird aus roten Garnacha- und Samsó-Trauben hergestellt. Nach einer Gärungs- und Entwicklungsphase wird der Wein gefiltert. Dann wird er mit einem Aufguss aus mehr als 120 Kräutern, der mehr als ein Jahr in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500 und 600 Litern mazeriert wurde, vermischt. Anteilsmengen und Zutaten des Aufgusses folgen haargenau dem Originalrezept, nach dem die Cooperativa Falset Marça seit 1919 ihren Wermut herstellt. Der Aufguss wird dem Basiswein hinzugefügt, die Süße wird angepasst und dann lässt man die Mischung mindestens drei Jahre lang in Eichenfässern lagern. Ein roter, intensiver, ausgewogener und einzigartiger Wermut. Jetzt, nach fast 50 Jahren, in denen der Vermut Falset negre nicht hergestellt wurde, können wir ihn endlich wieder genießen. Der Zufall hat es gewollt, dass wir die Formel für unseren roten Wermut, die in den Sechzigerjahren verloren ging, wiedergefunden haben.