

Vermouth Rosso

Einzigartiges Duft- und Geschmackserlebnis, Nelke, Zimt, Angelika, Sandelholz, Rhabarber

Erzeuger: Contratto
Region: Piemont
Grundstoff(e): Weißwein, italienischer Brandy und mehr als 30 natürliche Kräuter, Gewürze und Aromen
Ausbau: Nach über 100 Jahre altem, traditionellem Rezept
Alkohol: 17.0 % vol

Wann, wie wo: Pur auf Eis oder in Drinks wie Manhatten, mit Spumante oder Moscato d Asti

0.75 l – Bestellnummer 79800

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