

DRINKS.

Montanaro Vermouth di Torino rosso 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407767
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Distilleria Dr. M. Montanaro, Via Giuseppe Garibaldi 6, 12051 Alba, Italia
Marke	Montanaro
Typ	Wermut Rot
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur auf Eis, als Aperitif oder in diversen Cocktails
Degustationsnotiz	fruchtig, süßlich, herb und frisch mit Zitrus, Pflaume sowie bitteren Kräutern.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	aus Weisswein, Marsala (15%), Alkohol, Zucker sowie ausgewählten Kräutern und Botanicals hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben



Beschreibung

Francesco Trussoni ging 1885 als Erfinder des "Grappa di Barolo", einem Tresterbrand aus der piemontesischen Nebbiolo-Traube, in die Geschichte ein. 1922 übernahmen Angela Trussoni und ihr Ehemann Mario Montanaro den Betrieb und bauten ihnen mit der Hilfe ihres Sohns Giuseppe zu einer überregional bekannten Grappa-Destillerie aus. Doch längst stellt man bei Montanaro nicht mehr nur Grappa her, sondern auch andere alkoholische Getränke auf Wein-Basis. Der Vermouth di Torino Rosso entsteht, indem eine Mischung aus Weißwein und Marsala Likörwein mit Alkohol, Zucker sowie natürlichen Aromen angereichert wird. Letztere gehen durch die Infusion von mehreren Kräutern und Wurzeln (u.a. Wermutkraut, Orange, Enzian, Chinarinde, Angostura, Aloe und Süßholz) in den aufgespritzten Wein über. Der rote Wermut zeigt sich mit fruchtigen, zitrusfrischen wie herbalen Noten und einem gewohnt bitteren Abgang.