DRINKS.

Midi Apéritifs Classic Red 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407970
Alkoholgehalt	21%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Belgien
Region	Westflandern
Abfüller	Midi Apéritifs, Meensesteenweg 358, 360B 8500 Kortrijk, Belgium
Marke	Midi Apéritifs
Typ	Wein-Aperitif
Anwendung	pur auf Eis oder für diverse Aperitif-Drinks (z.B. mit Tonic Water oder Sodawasser gemischt)
Degustationsnotiz	bittersüsser Geschmack mit Rosmarin, Fenchel und Bergamotte an der Front.
Verkehrsbezeichnung	Wein-Aperitif
Details	aus französischem Roséwein (Syrah) und zehn unter Vakuum destillierten Botanicals (u.a. Cassis, Bergamotte, Rosmarin, Fenchselsamen, Artischoke, Zitronenkraut) hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Jules Delaere ist in einer Familie großgeworden, die sich mit dem Gastronomie-, Hotel- und Gaststättengewerbe bestens auskennt. Er selbst besuchte die Hotelfachschule und absolvierte zahlreiche Praktika, bevor er sich im Jahr 2019 dazu aufmachte, einen eigenen Weinaperitif zu kreieren. Ein Neuling in der Spirituosenszene war er zu jener Zeit aber längst nicht mehr: Schon drei drei Jahre zuvor hatte er den Myster Y. Gin entwickelt. Die Basis für seinen klassisch roten Midi Apéritif ist ein französischer Roséwein der Sorte Syrah (anderweitig auch als Shiraz bekannt). Anschließend werden zehn südländische Botanicals, darunter Cassis, Bergamotte, Rosmarin, Fenchselsamen, Artischoke und Zitronenkraut, unter Vakuum destilliert. Mit diesen Destillaten reichert Jules den Wein an und erzeugt einen aromenreichen Weinaperitif. Der junge Unternehmer ist fest davon überzeugt, dass die Technik der Vakuumdestillation eine besonders schonende, effiziente Extraktionsmethode darstellt. Der bitter-süße Aperitif kann auf verschiedene Arten serviert werden: Pur mit viel Eis, mit Tonic Water gemischt oder mit Sodawasser aufgefüllt.