

DRINKS.

Noilly Prat Vermouth Dry 37.5cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703663
Alkoholgehalt	18%
Flascheninhalt	37.5cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Okzitanien
Abfüller	BMP, Noilly Prat, 1 Rue Noilly, 34340 Marseillan, Frankreich
Marke	Noilly Prat
Typ	Wermut Trocken
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Martini, Brooklyn...
Degustationsnotiz	kräftig und aromatisch mit Kamille, Blütenhonig, Orange, Eichenholz, Waldboden-Aromen, Rosmarin, Wermut, Anis und Fenchel.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	durch das Blending von französischen Weissweinen mit andalusischem Mistela (ca. 1 Jahr gereift) sowie die Mazeration von etwa 20 Botanicals hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Im südfranzösischen Marseillane an der Mittelmeerküste liegt die Maison Noilly Prat. Nicht viele Wermut-Marken dürfen sich eines eigenen Wikipedia-Artikels erfreuen - doch Noilly Prat hat es zu einer gewissen Berühmtheit gebracht. Über 200 Jahre, nachdem Joseph Noilly seinen ersten Wermut kreierte (das war 1813), steht der "Original Dry" in der grünen Flasche noch immer in den Ladenregalen. Er gilt als Urtyp eines trockenen, französischen Wermuts, und soll auch in den ersten Rezepten für den famosen Martini vertreten gewesen sein. Eine Besonderheit während des Herstellungsprozesses ist die 12-monatige Aussenreifeung der Weissweine im Hinterhof der historischen Maison, nur wenige Schritte von dem kleinen Bootshafen der Ortschaft entfernt. Damit möchte man die Bedingungen auf dem Deck der Segelschiffe rekreieren, welche die Weine zu früheren Zeiten transportierten. Zu den Basis-Weissweinen Clairette und Picpoul de Pinet gesellt sich ausserdem ein andalusischer Likörwein (Mistelle / Mistela), der bis zu 12 Monate lang im Inneren eines Weinkellers lagerte. Im "Salle des Secrets" wird schliesslich das Blending sowie die dreiwöchige Mazeration mit rund 20 getrockneten, aromatischen Kräutern vorgenommen. Darunter vertreten sind Kamille, Enzian, Bitterorange und Muskatnuss. Der fertige Vermouth besitzt eine blasse, strohgelbe Farbe. Geschmacklich lassen sich sowohl die trockenen Weissweine als auch die beigefügten Kräuter mit ihren floralen, bitteren und würzigen Anklängen herausschmecken.