

DRINKS.

Regal Rogue Vermouth Bold Red 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705154
Alkoholgehalt	16.5%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Australien
Region	New South Wales
Abfüller	Regal Rogue / Intrepid Spirits, New South Wales, Australia
Marke	Regal Rogue
Typ	Wermut Rot
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	halbtrockener, reichhaltiger Geschmack mit roten Trockenfrüchten, Bitterorange sowie aromatischen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	mit Bio Shiraz, Bio Chardonnay, Pfefferbeeren, Wattleseed, Thymian, Zimt, Sternanis, Gewürznelken, Muskatnuss, Ingwer, Bitterorangen, getrockneten Feigen und getrockneten Kirschen hergestellt; 80g Zucker pro Liter
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Jahrgang

Keine Angaben

Beschreibung

Die Marke Regal Rogue steht für Wein-Aperitif aus der «Neuen Welt» - genauer gesagt aus Australien, welches ab 1788 zum Wein-Erzeugerland aufstieg, als man die ersten Rebstöcke aus Übersee auf heimischem Boden pflanzte. Mark Ward führte sein vierteiliges Wermut Portfolio im Jahr 2011 ein. Schon wenige Jahre später konnte er von dem Business leben - die Beschäftigung hatte sich in einen Vollzeitjob verwandelt und der Regal Rogue Vermouth erfolgreich ausländische Märkte erobert. 2020 ging ein Großteil der Aktien an Intrepid Spirits, um noch größere Expansionschancen wahrzunehmen. Die alkoholische Basis für den australischen Vermouth stammt von dem prämierten Winzer Justin Jarrett von «See Saw Wine», der in der Region Orange in New South Wales, ca. drei Stunden landeinwärts von Sydney, biologischen Weinbau betreibt. Durch die Zugabe von Kräutern, Gewürzen und Früchten wandelt sich der Wein zum Aperitif, wobei das Team vorrangig einheimische Botanicals von den indigenen Gemeinden Australiens bezieht. Gemäß der Philosophie der Aborigines möchte man den ökologischen Fußabdruck minimal halten. Dies schafft man nicht nur durch die bewusste Auswahl der Zutaten, sondern auch durch das Einhalten diverser Nachhaltigkeits-Prinzipien bei der Herstellung und Verpackung. Beispielsweise werden alle Regal Rogue Vermouths in recycelte Glasflaschen abgefüllt. Der Bold Red Vermouth basiert auf einem würzigen Shiraz-Wein sowie auf einem ungereiften Chardonnay-Wein, die mit australischen Bio Botanicals wie Pfefferbeeren, Wattleseed (Akaziensamen) und Thymian aromatisiert werden. Zudem verwendet man Zimt, Sternanis, Gewürznelken, Muskatnuss, Ingwer, Bitterorangen, getrocknete Feigen sowie getrocknete Kirschen, um dem Wein-Aperitif seinen aromatischen Geschmack zu verleihen. Mit dem halbtrockenen Wermut lassen sich vielfältige Aperitif-Drinks und Cocktails zubereiten, wie z.B. der Negroni mit Vermouth, Gin und Aperol.