

DRINKS.

Mancino Vermouth Chinato 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	VMCO0500
Alkoholgehalt	17.5%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Italien
Region	Canelli Asti, Piemont
Abfüller	Piazza Vittorio Emanuele II, 1, 00185 Roma RM, Italy
Marke	Mancino
Typ	Wermut
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur als Aperitif/Digestif oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Am Gaumen mit deutlichen Weinaromen und bitteren Tönen.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	Eine Mischung aus den Mancino-Wermutsorten Secco, Bianco und Rosso, mit Barbera d'Asti DOCG, Chinarinde und Gewürzen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Bei der traditionellen Herstellung von Wermut mazerieren die botanischen Zutaten im Wein. Die resultierende Flüssigkeit wird anschliessend mit "Mistelle" (Traubenmost mit Alkohol) gesüsst, bevor sie mit Weingeist auf die endgültige Trinkstärke aufgespritzt wird. Ursprünglicher wies Wermut oft eine angenehm bittere Note auf, die auf das namensgebende Wermutkraut zurückzuführen war. Doch im Laufe der Jahre wurden viele Getränke dem internationalen Massengeschmack angepasst und verloren dadurch jene individuelle Note. Diesem Umstand war sich auch der berühmte italienische Bartender und Bar-Consultant Giancarlo Mancino bewusst, weshalb er sich dazu entschloss, einen Wermut zu kreieren, der sich an den traditionellen Rezepten und dem ursprünglichen Geschmack orientiert. Er entwickelte gleich mehrere Wermutsorten, die allesamt auf Rezepten aus dem 20. Jahrhundert basieren. Die verwendeten Botanicals, welche aus Ländern wie Thailand, Indien, Vietnam, England und natürlich Italien stammen, wählte Giancarlo Mancino selbst aus.

Die "Chinato"-Edition ist eine mit Chinarinde und Barbera d'Asti-Rotwein angereicherte Mischung von Mancinos Vermouth-Sorten Secco, Bianco und Rosso, und daher ideal für alle, die sich nicht entscheiden können.