

DRINKS.

Matter Vermouth Rosso Formula 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	VMFR0750
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kallnach, Bern
Abfüller	Matter Spirits Bahnhofstrasse 5, 3270 Aarberg, Switzerland
Marke	Matter
Typ	Wermut Rot
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur oder als Zutat für Drinks und Cocktails (z.B. als süsser Gegenpart zu Rye Whisky im "Manhattan"-Cocktail)
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	hergestellt aus Rotwein vom Piemont, mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

1928 erwarb Ernst Luginbühl-Bögli das italienische Bitter Rezept für Martinazzi. Mit diesem Produkt startete die Erfolgsgeschichte der kleinen Brennerei aus dem Seeland. Bereits 1934 exportierte man in

die USA. Den nächsten Coup landete Luginbühl 1947 mit dem Kauf des Bauernguts Löhr. Dort kultivierte er eine alte Pflaumensorte, die er fortan Löhrpflümli nannte - es ist die Sorte, die heute im gesamten deutschsprachigen Raum zum Schnapsbrennen angebaut wird. Die zweite Generation übernahm die Brennerei Ende der 50er Jahre und führte sie, bis 1985 die Enkelin des Firmengründers (Elsbeth Luginbühl) die Geschicke übernahm. 1996 zog die Brennerei von Aarberg nach Kallnach um. 2005 übernahm dann Oliver Matter mit seiner Frau Nicole die Brennerei.

Für den Matter Vermouth wird Wein aus dem Piemont mit einem alkoholischen Mazerat aus verschiedenen Kräutern und Zucker versetzt. Wermut, Angelikawurzel, Orangenschalen, Koriander, Süssholz und Zucker verleihen dem Vermouth sein typisches Aroma. Vermouth ist ein klassischer Aperitif, der entweder vor dem Essen oder als Bestandteil eines Cocktails getrunken wird. Es gibt ihn in drei verschiedenen Arten: Bianco, Rosso und Dry, wobei dem Dry kein Zucker zugegeben wird. Für den Matter Vermouth werden nur die besten Weine und Kräuter aus dem Piemont verwendet. Die Rezepturen entstammen traditioneller Herstellung. Aus drei Teilen Wein und einem Teil Mazerat entsteht der frische und facettenreiche Vermouth, der mit 18% vol. Alkohol angeboten wird.