DRINKS.

Mancino Vermouth Rosso Amaranto 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	VMRA0750
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Canelli Asti, Piemont
Abfüller	Piazza Vittorio Emanuele II, 1, 00185 Roma RM, Italy
Marke	Mancino
Typ	Wermut Rot
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur oder für exklusive Drinks und Cocktails wie "Manhattan", "Negroni" oder "Milano-Torino"
Degustationsnotiz	Im Geschmack entfalten sich Nuancen von Vanille, Rhabarber, Wacholder, angekohltem Holz, Myrrhe, Nelken, Zimtrinde und Orange. Bittersüsser, leicht medizinischer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	Mit 38 Botanicals aromatisierter Rotwein
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

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 aufgespritet 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.
Der Vermouth Rosso wird aus diversen Rotweinen hergestellt und mit 38 grösstenteils geheimen Botancials aromatisiert, wovon zehn typischerweise in den italienischen Kräuterbitter Amaro Eingang finden. Er eignet sich gut für Cocktail-Klassiker wie den "Manhatten" oder den "Negroni".