Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Belsazar Vermouth Dry 0,75 Liter

Aperitif - Wermut

Gehaltvolle Ansage, ein Weinaperitif der Extraklasse.

0,75 Liter - Vol 19%

Enthält Sulfite

€ 23,87 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 17,90

Artikel: Belsazar Vermouth Dry
Land: Deutschland
Region: Berlin / Staufen
Erzeuger: Belsazar GmbH
Destille: Alfred SCHLADERER - Alte Schwarzwälder Hausbrennerei GmbH
Alkohol: 19%
Charakteristik: Dieser trockene Belsazar Vermouth bringt zwar den höchsten Alkoholgehalt auf die Prozent-Waage doch der fein duftende, fruchtige und blumige Geschmack streift zunächst Mirabelle, Aprikose und Kamille bis zu frischer Hefe bevor die Bitteraromen greifen und ein Feuerwerk aus Pomeranze, Enzian, Koriander, Wermutkraut und Chinarinde abfeuern.
Besonderheit: Die geöffnete Flasche im Kühlschrank lagern.
Trinktemperatur: 4° - 6° C
Serviervorschläge: Ideal in klassischen Cocktails (z.B. Martinicocktail, Negroni, Manhattan etc.) In der Küche für Saucen und Fischgerichte.

Belsazar Vermouth Cocktail:
6 cl Gin
3 cl BELSAZAR Vermouth Dry
2 Dashes of Orange Bitters
Alle Zutaten in ein Rührglas geben, mit Eiswürfeln auffüllen und kaltrühren. In ein vorgekühltes Martiniglas geben und mit Zitronenzeste oder Olive servieren.

Herstellung:

Für diesen Wermut werden nur die besten Weine aus dem Südbadischen verwendet. Basis-Weine: Gutedel-Cuvée. Die vielfach ausgezeichneten Winzer bauen am Kaiserstuhl und im Markgräflerland an. Das garantiert Regionalität, Nachhaltigkeit, Ursprünglichkeit und kurze Wege für ein Produkt, das vor allem Zeit und Liebe braucht.

Das Geheimnis des BELSAZAR Vermouths liegt in den Tiefen der Glasballons. Hier entfalten zahlreiche Kräutern ihre geschmackliche Kraft, allen voran das essentielle Wermutkraut. Die anderen werden geheim gehalten, nur so viel sei verraten: Heimisch sind sie fast alle.

Nicht nur Wein und Kräuter machen einen guten Wermut aus, sondern auch seine ganz spezielle Süße. Für BELSAZAR Wermut wird regionaler Traubenmost verwendet. Einfacher Zucker ist nur süß. Die Dosage mit aromatischem und gehaltvollem Most jedoch macht eine komplexere Dichte möglich, die den Geschmack abrundet und um eine feine Note bereichert.

Durch die Schladerer Obstbrände bekommt dieser Wermut einen besonderen Dreh. Im Schwarzwälder Familienunternehmen werden ausschließlich natürliche Zutaten verwendet. Handwerkliche Tradition seit 1844.

In der Welt des Weines sind Fässer Glaubensfragen. Der Hersteller hat sich für Steingut entschieden. Durch die langen Ruhezeiten haben die Zutaten genug Zeit, sich harmonisch miteinander zu vereinen. Ohne ein ungewolltes Fass-Aroma, das die Geschmacksvorstellungen trüben könnte, kommt der Wermut so ehrlich wie gewünscht ins Glas.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Belsazar GmbH

Anschrift: Potsdamer Str. 91, 10875 Berlin