



Del Professore Vermouth di Torino Rosso

Aperitif - Wermut

0,75 Liter - Vol 18%

Enthält Sulfite

€ 34,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 25,90

Artikel: Del Professore Vermouth di Torino Rosso

Land: Italien

Region: Piemont

Destille: Quaglia

Alkohol: 18%

Charakteristik: Weltweit der einzige Vermouth, der aus 100% roten und weißen Trauben aus Italien hergestellt ist. 6 Monate im Eichenfass gelagert.

Aroma: In der Nase warm mit Noten nach Wald, Balsamico und Menthol, ausbalanciert durch Wermut, Bitterorange und Vanille.

Geschmack: Voll und weich am Gaumen, Noten nach Balsamico und Menthol, die zum bitteren Nachgeschmack führen. Sowie Noten von Rhabarber und Enzian, Muscovado Zucker und einem Hauch Tannin.

Trinktemperatur: Ca. ein bis zwei Stunden kühlen, dann entfaltet er sein volles Aroma.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Wein, Zucker, Alkohol, alkoholische Infusion von Kräutern und Gewürzen.

Hinweis: In einer Anlage produziert, die Eier, Milch und Sulfite verarbeitet.

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Antica Distilleria Quaglia

Anschrift: Viale Europa, 3, 14022 Castelnovo Don Bosco (At) Italia

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.02.2021