



## Helmut Wermut - Der Rote

Aperitif - Wermut

Ein charakterstarker Premium Wermut für couragierte Geschmacksnerven.  
Handgefertigt.

0,75 Liter - Vol 16%

Enthält Sulfite

€ 38,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 28,90**

**Artikel:** Helmut Wermut - Der Rote

**Land:** Deutschland

**Region:** Hamburg

**Kategorie:** Premium Wermut

**Alkohol:** 16%

**Charakteristik:** Herbes Kraut, derber Geschmack – das ist HELMUT der Rote. Ausgesuchte Pfälzer Weine, gepaart mit der kräftigen Frucht reifer Brombeeren, dazu würzige Aromen von Lorbeer und Rosmarin - Komponiert aus 25 feinen Zutaten und handgefertigt an der Hamburger Waterkant. Ein charakterstarker Premium Wermut für couragierte Geschmacksnerven.

**Besonderheit:** Handgefertigtes Naturprodukt ohne künstliche Aromen.

Aus diesem Grund können die Geschmäcker in den verschiedenen Jahrgängen und Batches auch leicht variieren.

**Serviervorschläge:** Im Cocktail, Longdrink oder pur auf Eis.

**Auszeichnungen:** Gold - World Vermouth Awards 2021

Silber - IWSC 2018

Bronze - Crafts Spirits Festival 2018

### Rezeptvorschläge:

HELMUT Ginger Ale

5cl HELMUT der Rote

10cl Ginger Ale

1 Orangenzeste

HELMUT und Ginger Ale mit reichlich Eiswürfeln in einem Longdrink, Highball oder Tumbler Glas servieren. Mit der Orangenzeste garnieren.

A Rabbit named HELMUT (by Constanze Lay, Rabbit Hole)

4 cl HELMUT der Rote

3 cl Old Monk Rum

3 cl Limettensaft

2 cl Zuckersirup

1 Orangenscheibe

Garnitur: 1 Zeste von einer Bio-Orangenschale und zwei Minzweige

Alle Zutaten bis auf die Orangenzeste und die Minze kräftig shaken. Anschließend in einen mit Eiswürfel gefüllten Tumbler strainen (durch Barsieb und feines Sieb gießen). Mit Orangenzeste und Minzweigen garnieren.

HELMUT Sbagliato

3cl HELMUT der Rote

3cl Campari

## Datenblatt : Helmut Wermut - Der Rote

Schaumwein

1 Orangenscheibe

Die Zutaten in einen großen Tumbler mit Eis geben. Mit einer Orangenscheibe garnieren.

HELMUT Boulevardier

3cl Bourbon Whiskey

3cl Campari

3cl HELMUT der Rote

Alle Zutaten in einem Rührglas mit reichlich Eis kaltrühren. In einen Tumbler abseihen und mit Eis und einer Orangenzeste servieren.

### **Produktdetails**

#### **Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

#### **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Deutschland

**Unternehmen:** Helmut Wermut, GBR

**Anschrift:** Am Brunnenhof 22, 22767 Hamburg

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 15.03.2023