



## Little Crab Rheingau Riesling Wermut

Aperitif - Wermut

Ein außergewöhnlicher Apéritif.

0,5 Liter - Vol 17%

€ 57,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 28,80**

**Artikel:** Little Crab Rheingau Riesling Wermut

**Land:** Deutschland

**Alkohol:** 17%

**Charakteristik:** Diese außergewöhnliche Kreation wird auf Basis eines handgelesenen Rheingauer Rieslings aus der Steillage hergestellt und mit regionalen Botanicals aus der Heimat des Brenners wie Kamille und Wermut sowie sizilianischen Orangen veredelt. Die handverlesenen Kräuter werden direkt dem Wein zugesetzt und geben ihre Aromen in einem mehrere Wochen dauernden Prozess im Edelstahltank ab. Am Ende dieses Prozesses werden die Zutaten entfernt. Zur Vollendung gelangt der Wermut durch die Zugabe ausgewählter, handgemachter Destillate und mit dezenter Süßung.

**Farbe:** Hell roséfarben

**Aroma:** Warm und strahlend klar. Ein Duft, der an laue Sommerabende erinnert.

**Geschmack:** Der Wermut schmeckt frisch und warm, hat deutlichen Rieslingcharakter und besticht durch das ausgewogene Spiel von weiniger Mineralik, feiner Bitterkeit und aromatischen Kräuternoten.

**Besonderheit:** Unfiltriert, da der Wein bei einer Filtration immer an Aroma und Komplexität verliert.

Die Füllung in kleinen Batches, das Verschließen und Etikettieren: Handarbeit. Jede Flasche ist ein Unikat, per Hand mit Batch und Lot beschriftet.

**Serviervorschläge:** Pur, on the rocks oder als klassischer Cocktail.

### Rezeptvorschläge:

Summer edition

5 cl Little Crab Wermut pro Glas

Eiswürfel

Tonic water (z.B. Thomas Henry, Schweppes dry oder Fevertree), Sodawasser

Wahlweise:

- 4-5 reife Himbeeren & 4-5 Duftrosenblütenblätter
- Ca ½ Teelöffel fein geschnittene getrocknete Tomate & 1 breite Orangenzeste
- 1 breite Orangenzeste
- 1 kleiner Rosmarinzweig, leicht angequetscht

Wermut über Eiswürfel in ein Weinglas geben. Geschmacksgebende Zutaten einlegen, mit Tonic Water und ggf. Sodawasser aufgießen, vorsichtig umrühren, mit einem Papiertrinkhalm servieren & genießen.

Schmeckt auch gut mit Sekt anstelle von Tonic/Soda.

Little Crab meets Träuble

5 cl Little Crab Wermut pro Glas

1-2 Teelöffel Schwarze Träuble Likör (ersatzweise Crème de Cassis)

Sekt

1 breite Orangenzeste

## Datenblatt : Little Crab Rheingau Riesling Wermut

Wermut und Träubeleikör in ein Weinglas geben, behutsam verrühren. Mit kaltem Sekt aufgießen, Orangenzeste über dem Glas zusammenzwirbeln, das Glas damit garnieren.

### Little Crab Winter Edition

5 cl little crab Wermut pro Glas

Wahlweise:

- 1 Bio-Kumquat, in feine Scheiben geschnitten
- 2 Cranberries, geviertelt
- 1 Teelöffel Granatapfelkerne
- 1 Teelöffel Passionsfruchtmark
- ¼ getrocknete Aprikose, in feine Streifen geschnitten, & ½ Sternanis
- 1 Lychee, entkernt, gewürfelt

Tonicwater, Sodawasser oder Sekt

Wermut über Eiswürfel in ein Weinglas geben.

Geschmacksgebende Zutaten einlegen. Mit Tonic&Sodawasser oder Sekt aufgießen, vorsichtig umrühren und servieren.

### Der Klassiker: Little Crab Reverse Dry Martini

5 cl Little Crab Wermut

1 cl Little Crab Gin

Eiswürfel

1 grüne Olive oder 1 Zitronenzeste

Stir on ice, in ein Cocktailglas geben, garnieren.

Auch gut: Als dirty Martini mit einem kleinen Schuss Olivenwasser verrührt.

#### **Produktdetails**

#### **Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

#### **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Deutschland

**Unternehmen:** Christin Jordan und Lars Erdmann GbR

**Anschrift:** Hauptstraße 4, 65344 Eltville

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: 01.07.2020