



## Helmut Wermut - Der Weisse 0,05 Liter

Miniaturen - Aperitif

Ein bittersüßer Premium Wermut für zarte Geschmacksnerven.

Handgefertigt.

0,05 Liter - 17 % vol

Enthält Sulfite

**Artikel:** Helmut Wermut - Der Weisse

**Land:** Deutschland

**Region:** Hamburg

**Kategorie:** Premium Wermut

**Alkohol:** 17 % vol

**Charakteristik:** Feines Kraut, piekfeiner Geschmack – das ist HELMUT der Weiße. Ausgesuchte Pfälzer Weine, gepaart mit der sanften Süße der Orangenblüte, dazu blumige Noten von Lavendel und frischen Wiesenkräutern. Hergestellt aus 25 feinen Zutaten - heimischen Kräutern, Früchten und Gewürzen - komponiert und handgefertigt an der Hamburger Waterkant. Ein bittersüßer Premium Wermut für zarte 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 outstanding - IWSC 2018

Bronze - Crafts Spirits Festival 2018

### Rezeptvorschläge:

HELMUT Tonic

5cl HELMUT der Weiße

10cl Tonic Water

1 Zitronenzeste

HELMUT und Tonicwater mit reichlich Eiswürfeln in einem Longdrink, Highball oder Tumbler Glas servieren. Mit der Zitronenzeste garnieren.

HELMUT Weiß Verde

5cl HELMUT der Weiße

2cl Zitronensaft

1cl Zuckersirup

Frischer Basilikum

Eine handvoll Basilikumblätter im Shaker muddeln. Die restlichen Zutaten und Eis zufügen und shaken. In einen Tumbler auf 2/3 Crushed Ice füllen.

HELMUT Blossom

4cl HELMUT der Weiße

2cl Orangenlikör

2cl Gin

## Datenblatt : Helmut Wermut - Der Weisse 0,05 Liter

2cl Zitronensaft  
2cl Zuckersirup  
Eiweiß

Alle Zutaten mit Eis in einem Shaker kräftig shaken. Durch ein Barsieb in einen Tumbler mit Eis abseihen.

HELMUT Sweet Martini

6cl HELMUT der Weiße  
3cl GIN

Alle Zutaten in einem Rührglas mit Eis kaltrühren. In einem gekühlten Martiniglas servieren.

### **Produktdetails**

#### **Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

#### **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Deutschland

**Unternehmen:** Helmut Wermut, GBR

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

Weinquelle Lümann OHG, 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: 20.12.2024