



## Helmut Wermut - 3er Mini Set - Rot, Weiss, Rosé 3x0,05 Liter

Miniaturen - Aperitif

0,15 Liter - Vol 17%

Enthält Sulfite

**Artikel:** Helmut Wermut - 3er Mini Set - Rot, Weiss, Rosé 3x0,05 Liter

**Land:** Deutschland

**Region:** Hamburg

**Kategorie:** Premium Wermut

**Alkohol:** 17%

**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.

Feines Kraut, pikfeiner 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.

Ausgesuchte Pfälzer Weine vom Pfälzer Weingut Bergdoldt Reif & Nett, gepaart mit feinen und hochwertigen Kräutern und Gewürzen sowie frischen Früchten. Komponiert und handgefertigt an der Hamburger Waterkant. All das ergibt einen charaktervollen Premium Wermut mit pikanter Frucht und temperamentvollem Geschmack. Die harmonische Würze roter Paprika wird verfeinert mit sinnlichen Fruchtnoten von Physalis, Goji Beeren und süßen Feigen.

**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:** 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 muddlen. 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

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, Markus Weiss

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

Weinquelle Lümann, 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: 19.05.2021