



Rinomato Americano Bianco 1,0 Liter

Aperitif - Aperitif

1 Liter - Vol 17%

Enthält Sulfite

Artikel: Rinomato Americano Bianco

Land: Italien

Region: Piemont, Asti

Alkohol: 17%

Charakteristik: Ein faszinierendes Aromenspiel aus zupackend komplexen, auf Rinden und Wurzeln basierenden Tönen sowie citrisch-floralen Noten. Hochwertige italienische Weine verleihen der Melange Säure, Struktur und florale Aromen. Enzian aus dem französischen Zentralmassiv trägt gerbstoffreiche, trockene Elemente bei. Betörend duftende Ingredienzien wie frische Bergamotte, Rhabarber, Vanille und Mandarine bereichern das vielschichtige Geschmacksprofil.

Serviervorschläge: Als Spritz mit Wein oder Schaumwein; in Longdrinks gemischt mit Grapefruit Soda, Tonic oder Ginger Ale; oder als Ingredienz in klassischen Cocktails wie Vesper, 20th Century, Corpse Reviver, White Negroni oder Cocktails mit einer typischen Bitternote.

Die Marke Rinomato entstammt der Feder des bekannten Bartenders und Gründers der Mancino Vermouths: Giancarlo Mancino.

Für die Herstellung im italienischen Asti werden unmittelbar nach der Ernte getrocknete Botanicals vor Ort in einer restaurierten Gewürzmühle aus den 1930er Jahren gemahlen und ihre Aromen anschließend unter Druck und Zirkulation mit Alkohol aus Rübenzucker extrahiert. Nach der Vermählung mit weiterem Destillat, Wasser, Wein und ca. 50% der sonst üblichen Menge Rohrzucker ruhen die Mazerate zwischen 2 und 8 Wochen bis zur Filtration und Abfüllung. Dieser ungewöhnlich aufwendige Produktionsprozess ermöglicht die komplexen Geschmacksprofile sowie das natürliche bitter-süße Aromenbukett von Rinomato.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: L.C. srl

Anschrift: Frazione S. Vito, 81/F, 14042 San Vito AT, Italien

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: 10.04.2024