



Vermouth Dorado Amargo Suave Padró & Co

Type	Vermouth/Apéro
Cépages	Macabeo
Origine	Spanien, Katalonien
Producteur	Padró i Família
Expansion	Reifung neun Monate in Fässern aus Kastanienholz
Température de service	8 bis 10 Grad Celsius
Teneur en alcool	18 %
Numéro d'article	61066700

Beschreibung

In der Nase Aromen von wilden, getrockneten Waldkräutern und eine feine mineralische Note. Am Gaumen elegant, balsamisch, mit ausgewogenem bittersüßem Geschmack.

Wissenswert

Für diesen Vermouth wird die Weissweinsorte Macabeo verwendet, die im eigenen Weinberg angebaut wird. Bei der Kräuterzugabe wird hauptsächlich Artemisia und Gentian verwendet. Gentian ist eine Heilpflanze aus der Familie der Enziangewächse. Reifung im Kastanienholzfass.