Vermouth Rojo Classico

Padro & Co

Type	Vermouth/Apéro
Cépages	Macabeo, Xarel-lo
Origine	Spanien, Katalonien
Producteur	Padró i Familia
Expansion	Reifung in für Sherry verwendeten Barriques während 9 - 12 Monaten
Température de service	8 bis 10 Grad Celsius
Teneur en alcool	18 %
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	61065700

Beschreibung

Aromen von süssen Gewürzen wie Zimt und Nelken, Noten von kandierten Früchten. Im Mund cremig und frisch, Aromen von mediterranen Kräutern, leicht bitter.

Wissenswert

Die Basis bildet eine Weissweinassemblage von Macabeo und Xarel-lo aus dem eigenem Weinberg. Nach dem erten Winter wird eine spezielle Kräutermischung dazugegeben. Anschliessend erfolgt ein Ausbau von neun bis 12 Monaten in Barriques, die ursprünglich der Lagerung von Sherry dienten.