



Vermouth Dorado Amargo Suave Padró & Co

Tipo	Vermouth/Apéro
Vitigni	Macabeo
Origine	Spanien, Katalonien
Produttore	Padró i Familia
Maturazione	Reifung neun Monate in Fässern aus Kastanienholz
Temperatura di servizio	8 bis 10 Grad Celsius
Contenuto alcolico	18 %
Numero di articolo	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.