



Vermouth Rojo Classico

Padró & Co

Tipo	Vermouth/Apéro
Vitigni	Macabeo, Xarel-lo
Origine	Spanien, Katalonien
Produttore	Padró i Familia
Maturazione	Reifung in für Sherry verwendeten Barriques während 9 - 12 Monaten
Temperatura di servizio	8 bis 10 Grad Celsius
Contenuto alcolico	18 %
Numero di articolo	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.