



Vermouth Rojo Classico

Padró & Co

Typ	Vermouth/Apéro
Traubensorten	Macabeo, Xarel-lo
Herkunft	Spanien, Katalonien
Produzent	Padró i Familia
Ausbau	Reifung in für Sherry verwendeten Barriques während 9 - 12 Monaten
Ausschanktemperatur	8 bis 10 Grad Celsius
Alkoholgehalt	18 %
Artikelnummer	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 ersten Winter wird eine spezielle Kräutermischung dazugegeben. Anschliessend erfolgt ein Ausbau von neun bis 12 Monaten in Barriques, die ursprünglich der Lagerung von Sherry dienen.