

Valdespino Vermouth

Omschrijving

Heldere mahonie kleur met koperen tinten.

Intense kruidige aroma's met hints van Oloroso Sherry.

Citrusnoten van sinaasappels met een mooie, kruidige mix van kruidnagel en gentiaan. Een elegante bitterheid die resulteert in een complex maar soepel geheel. Warm en gastvrij, lichtzoete afdrank.

Druivenras(sen)

Moscatel

Vinificatie

Een mix van Very Old Oloroso Sherry en Moscatel. Na een hydro-alcoholisch maceratieproces met toevoeging van extracten van bitterkruid, koriander, vlierbes en gentiaan, samen met kamille bloemen, aromatische kruidnagel, kaneel, gedroogde Sevilla sinaasappelen en jeneverbessen, wordt het uiteindelijke mengsel gerijpt in oude Valdespino Oloroso vaten.

Herkomst

Deze vermout is een kenmerkend aperitief met een onmiskenbare identiteit die wordt gekenmerkt door de bekendheid van de oude Oloroso uit Jerez, naast een elegante vleugje bitterheid, die wordt gecompenseerd door de zoetheid van de Moscatel. Het resultaat is een subtiel uitgebalanceerde smaak met unieke kruidige en citrustonen van de botanische en citrusvruchten.

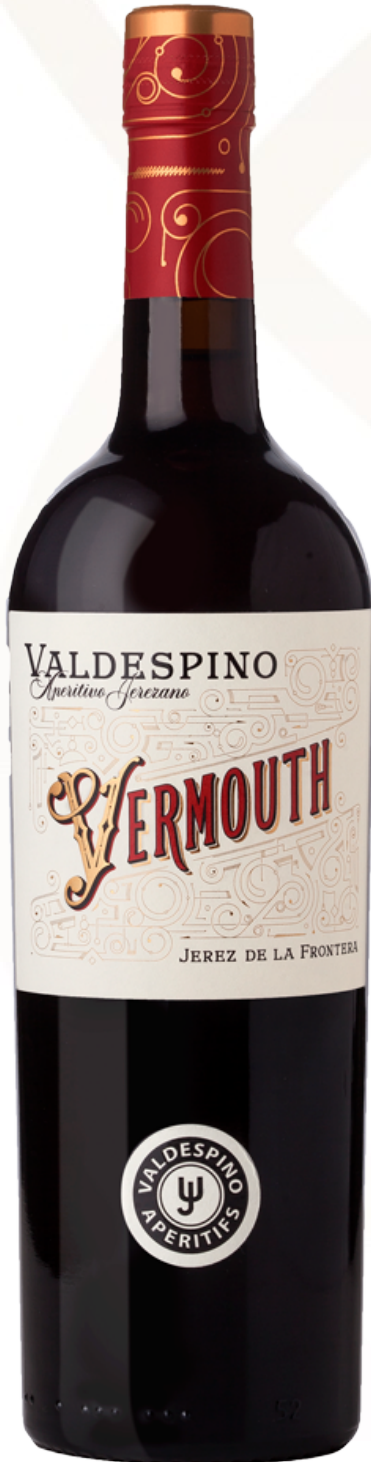
Eettips

Ideaal als aperitief, maar ook in combinatie met noten, olijven en augurken, Ook uitstekend te combineren met vistapas zoals ansjovis, tonijn en dergelijke.

Serveer in een tumblerglas, met ijs en een schijfje grapefruit of sinaasappel.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0517200
Wijnsoort:	Sherry / Montilla
Inhoud:	70
Alcoholpercentage:	15
Land:	Spanje
Streek:	Jerez



verbunt
verlinden