



Expertise

Alvear Vermouth

EAN-Code: 8 410487 002374

Artikelnummer: ZE0046

VE: 6

Füllmenge: 0,75 l

Art: Likörwein

Land: Spanien

Region: Montilla Moriles

Hersteller: Bodegas Alvear

Geschmack: Süß

Alkohol: 15 % Vol

Restzucker: 140 g/l

Säure: 4.25 g/l

Rebsorten:

100% Pedro Ximénez

Farbe:

Tiefes Rubinrot.

Vinifizierung:

In Barriques aus amerikanischer Eiche mit verschiedenen aromatischen Kräutern (Artemisia, Rosmarin, Salbei, Orangenschale, Zimt) gereift.

Beschreibung:

Intensiv und tief. Blumiges, balsamisches Bouquet mit Aromen von Rosinen, Sultaninen, süßen Gewürzen sowie einem Hauch von Frühlingwald. Im Mund sehr reichhaltig und frisch, ein wenig balsamisch und blumig. Elegant abgerundet wird das Geschmackserlebnis durch reiche Noten von PX und Sultaninen. Schöne Holzreife-Noten runden den sehr langen Abgang ab.

Trinktemperatur:

8°C - 10°C

Speiseempfehlung:

Als Aperitif, Desserts, Vorspeisen, Gebratener Fisch,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: k.a.

Säurearm: ja

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer:

Bodegas Alvear, C/. María Auxiliadora, 1, 14550 Montilla, Córdo, Spanien

Allergene:

Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de