



## Vermut »rojo« (rot)

Lacuesta

Vermut. Wermut. Vermouth. Seinen Namen verdankt er dem Wermutkraut, botanisch *Artemisia absinthium*. Es ist zwingend vorgeschrieben in der Verwendung, zusammen mit einer Vielzahl von Blüten-, Wurzeln-, Gewürz- und Pflanzenzusätzen, die zugesetzt werden können, von den Produzenten aber geheimgehalten werden, weil sie das geschmackliche Profil ihrer Marke prägen. Deshalb schmeckt kein Wermut wie der andere. Wermut ist angereicherter Wein, wird heute als beliebter Aperitif gefeiert und ist Bestandteil vieler Cocktails. Lacuestas roter Vermut wird seit 1937 nach identischer Rezeptur aus über 20 verschiedenen Kräutern und Pflanzen hergestellt. Sie werden zunächst in Weißwein kalt ausgezogen (mazeriert). Dieser Auszug reift dann lange in Barriques aus amerikanischer Eiche. Wenn es soweit ist, wird er einem weißen Grundwein zugegeben, der mit Zucker, Zitronensäure und Alkohol abgeschmeckt und mit Karamell gefärbt wird. In seinem anregend aromatischen Duft ahnt man Kamille, Enzian, Vanille und vegetale Kräuternoten, im Mund harmonisiert angenehme Bitterkeit mit Säure und Süße in einem wohltuend langen Finish. Der Abend kann kommen, an die Gläser.

Alkohol: 14,9 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Restzucker: 128 g/l

Bewirtschaftung: Konventionell

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Besonderes: Mit Kräutern aromatisiert |  
mit Alkohol versetzt, unter Zusatz von  
Zitronensäure, Zucker und Karamell  
(für die Farbe)

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Drehverschluss

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration & Schönung

0,75l

SRV24100



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)