



Vermut Lacuesta »rojo« (rot)

Lacuesta

Vermut. Wermut. Vermouth. Seinen Namen verdankt er dem Wermutkraut, botanisch *Artemisia absinthium*, bei uns auch als Beifuß bekannt. Dessen Verwendung ist, zusammen mit einer Vielzahl von Blüten-, Wurzeln-, Gewürz- und Pflanzenzusätzen, vorgeschrieben, wobei jeder Produzent sein konkretes Rezept geheimhält. Deshalb schmeckt kein Wermut wie der andere. Bei Martinez Lacuesta kommt der Grundwein aus der Rioja. Seit 1937 produziert die Bodega ihre Vermuts nach identischer Rezeptur aus über 20 verschiedenen Kräutern und Pflanzen. Diese werden zunächst in einem Weißwein kalt ausgezogen (mazeriert), der lange in Barriques aus amerikanischer Eiche reift. Wenn er die gewünschte aromatische Intensität erreicht hat, wird er einem eigens gekelterten weißen Grundwein zugegeben, der mit Zucker, Zitronensäure und Alkohol abgeschmeckt und mit Karamell gefärbt wird. In seinem expressiven Duft ahnt man die Bitterkeit von Enzian, die Süße von Vanille und vegetale Kräuternoten. Im Mund wirkt anregende Bitterkeit, die von feiner Säure und Süße zu einem entspannt langen Finish getragen wird. Der Abend kann kommen, ran an die Gläser ... am besten kalt oder auf Eis serviert, mit einem Spritzer Soda oder einem guten Tonic und viel guter Laune genossen.

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