# Vermut Lacuesta »blanco«

## Lacuesta

Jeder Wermut (Vermouth, Vermut) schmeckt anders, weil der verwendete Grundwein ihn ebenso prägt, wie die lokalen Heil- und Wildkräuter, die ihm zugesetzt werden. Bei Lacuesta ist das Weißwein aus der Rioja aus eigenem Anbau. In dem trocken durchgegorenen Weißwein werden zwanzig verschiedene Kräuter und aromatische Pflanzen so lange eingelegt und mazeriert, bis dieser die gewünschte Geschmacksintensität erreicht hat. Diese Mischung wird dann einem weißen Grundwein zusammen mit Zucker, Zitronensäure, Karamell
und ein wenig Alkohol hinzugefügt, der anschließend über drei Jahre in Barriques aus
französischer Eiche bis zur Trinkreife lagert.Es entsteht ein blaßgelber Wein mit intensiven Blütenaromen im Duft, die an Kamille und Minze erinnern, unterlegt von der aromatischen Kraft der Vanille.
Auf der Zunge weiche, aber auch animierend frische Aromen von Süßholz, Zimt und Ingwer, die sich in potenter Länge mit der anregenden Bitterkeit des Wermutskrautes Artemisia harmonisch vermählen. Den stilsicheren weißen Wermut servieren Sie am besten kalt, begleitet von einer Zitronenscheibe und guten Oliven. Ein Apero, der Freunde macht.

Alkohol: 15 Vol %
Restzucker: 104,5 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Gesamt-SO2: 99 mg/l | Zusatz von Zuckercouleur
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration & Schönung
pH-Wert: 3.39

0,75l
SRV24101

K&U
www.weinhalle.de