



»Merwut« (Wermut)

Dorst & Consorten

Stephan Dorst ist Weinmacher, Önologe und Winzer und auf fast allen Kontinenten der Welt unterwegs. Irgendwann hat ihn dabei in Spanien der Wermut-Virus erfaßt und er beschloss, dem damals vom Aussterben bedrohten uralten weinhaltigen Getränk das Aussterben schwer zu machen. Er stieg vor vielen Jahren schon in die Wermut-Produktion ein und ist inzwischen mit seinem »Merwut«-Wermut durchaus eine kleine Größe in einem Markt, der sich seit ein paar Jahren unerwartet florierend entwickelt.

Sein Merwut ist ein großartiges Getränk. Ein hausgemachter Wermut nach traditioneller Rezeptur. Produziert aus einem ausgezeichneten Grundwein, in dem er seine Wermut-Kräutermischung mazeriert, den er dann mit Alkohol und Zucker gekonnt abschmeckt. Das Ergebnis ist ein süßlicher, kräuterwürziger, angenehm herber Aperitif mit 18% vol. Alkohol, den er mit einer Scheibe Zitrone oder mit Zitronensaft auf Eis serviert, sogar mit Limonade oder Soda mixt er ihn auf. Da bleibt garantiert kein Wermutstropfen zurück.

Alkohol: 18 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022
Restzucker: 4,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: nur 38 mg/l freier Schwefel
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration & Schönung
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.39

0,75l
SPRIT800



www.weinhalle.de