



ohne Jahr

Vermouth »Bruno Marino«

Dominio de Punctum

Im Prinzip ist Wermut sehr alt. Schon im alten China, in Mesopotamien oder im antiken Rom wurde vergorener Traubensaft mit Wurzeln, Rinden, Blüten und Süße versehen. Weinrechtlich zählt Wermut zu den angereicherten Weinen. Er muß zu 75% aus Wein bestehen, sein Alkoholgehalt ist reglementiert, er darf gesüßt und gefärbt werden, es dürfen Alkohol und Wasser zugesetzt werden, zum Wermut wird die Mischung aber erst durch die zwingend vorgeschriebene Verwendung der Wermutkräuter Artemisia Absinthium, Pontica oder Maritima, sowie einer Vielzahl von Blüten-, Wurzeln-, Gewürz- und Pflanzenzusätzen, die von den Produzenten geheimgehalten werden, liegt in ihnen doch das entscheidende Unterscheidungsmerkmal der jeweiligen Marke.

Alkohol: 16 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020
Restzucker: 4,5 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: nur 38 mg/l freier Schwefel
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Schraubverschluß
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration & Schönung
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.39

»Bruno Marino« ist ein artisanaler Wermut aus der La Mancha in Spanien. Er wird aus hochwertigem Likörwein und einer geheimen Kräutermischung hergestellt. Seine Farbe ist klar rotbraun. Im komplexen Duft Vanille, Orangenschale, intensive Kräuteraromen und ein Hauch von Kokosmakrone. Im Geschmack reife Himbeeren, Rumtopf, Pflaumenmarmelade, reife Feige und am Gaumen blitzt profunde Salzigkeit im Nachklang auf. Der Negroni ruft!

0,75l

12,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SMV17100



www.weinhalle.de