

Vermouth de Forcalquier



Artikelnummer	005572
Winzer	Distilleries et Domaines de Provence
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Provence

Beschreibung:

Farbe: sehr helles Grün mit gelbgoldenen Glanzreflexen

Duft: in der Nase vielschichtig und subtil zugleich, mit den typischen kräuterfrischen Aromen von Wermutkraut, Enzian und Gewürzen

Geschmack: auch der Gaumen ist zunächst von den charakteristischen Wermutnoten bestimmt, erst nach und nach werden grasige und auch fruchtige Anklänge spürbar, sehr elegant, perfekte Balance von zarter Süße und den feinen Bitternoten der Kräuter mit delikatem Nachhall von Enzian und Gewürzen

Serviervorschlag:

am liebsten gut gekühlt zum Aperitif, solo, auf Eis oder als aromatische Grundlage zahlreicher Wermut- Cocktails mit Wodka, Gin & Co.

Alkoholgehalt	18.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Vermouth de Forcalquier ist ein traditioneller Wermut auf Weißweinbasis, der mit einem Auszug aus mehr als fünfzehn in hochprozentigem, klarem Alkohol mazerierten Kräuterpflanzen und Gewürzen aromatisiert wurde; darunter als namengebende Hauptzutat natürlich das Wermutkraut, lat. *Artemisia absinthium*. Wein und Kräuterauszug werden behutsam vermählt und eine Weile zur Ruhe gelegt, damit sich alle Komponenten harmonisch miteinander verbinden, bevor man den Wermut auf die Flaschen füllt und für den Handel freigibt.

Weinnotiz

Wermut ist in aller Munde. Mit dem anhaltenden Bar-Boom feiert der Kräuterlikör sein Comeback. War er überhaupt je weg? Einer seiner zeitlosen Vorzüge: Wermut ist enorm vielseitig. Als cooler Solist begeistert er ebenso wie als unverzichtbares Element großer Cocktail-Klassiker, von Dry Martini bis Manhattan, Clover Club und Negroni. Sein Geburtsland ist Italien, doch auch in der Provence wachsen reichlich duftende Kräuter und Gewürze. Mehr als fünfzehn verwenden die Distilleries et Domaines de Provence für ihren Vermouth de Forcalquier, einige werden verraten, die anderen bleiben sein köstliches Geheimnis.

Bei 'Aperitif' denken wir heute an ein fröhliches Gläschen vor dem Essen. Dabei war der Appetitanreger über Jahrhunderte ein rein medizinisches Produkt, das wie Kräutertee, Säfte und andere Trünke 'den Magen öffnen', ihn beruhigen und die Verdauung anregen sollte. Früchte, Kräuter und Gewürze wurde mazeriert und destilliert, um ihnen ihre heilkräftigen Bestandteile zu entziehen und die gewonnenen Essenzen haltbar zu machen. Vor dem Essen in homöopathischen Mengen(!) eingenommen, sollte der Aperitif dann seine beruhigende und appetitanregende Wirkung entfalten. Grundsätzlich anders ist es heute also nicht, vielleicht nur hedonistischer

Inverkehrbringer:	Distilleries et Domaines de Provence 04300 Forcalquier Frankreich
EAN-Code	3379973346031
EAN-Code Karton	4337997334603