



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

NOILLY PRAT VERMOUTH DRY NOILLY PRAT



Frankreich / Marseille



100cl, 18% Vol.



9501040

CHF 21.90

Im Jahr 1813 gründete Joseph Noilly zusammen mit seinem Geschäftspartner Claudius Prat die Firma "Noilly Prat" in Marseillan. Bei der gleichnamigen Spirituose handelt es sich um einen Wermut, der aus zwei Weissweinen (Picpoul de Pinet und Clairette) hergestellt wird. Während acht Monaten lagert diese Mischung in einem Holzfass, bevor sie für ein weiteres Jahr in luftdurchlässigeren Fässern gelagert wird. Sein Aroma verdankt der Noilly Prat Vermouth verschiedenen Fruchtessenzen und mehr als 20 Kräutern.

Degustationsnotizen

prädistinierter Partner einen London Dry Gins in einem Dry Martini Cocktail - am besten mit Zitronenzeste

Vinifikation

Hergestellt aus den beiden Weissweinen Picpoul de Pinet und Clairette, aromatisiert mit Fruchtessenzen und über 20 verschiedenen Kräutern

Charakter

geprägt von Zitruschalen, Kamille, Nelken und Zimt, fruchtig-elegant
