



## ZWEIFEL

WEINE &  
GETRÄNKE



### VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA CARPANO



Italien / Mailand



100cl, 17% Vol.



9501043

1786 erfand Benedetto Carpano dieses antike Rezept und begründete damit die moderne Wermut-Tradition in Turin. 2001 stöberte der neue Besitzer der Marke, Niccolò Branca, in einer alten Truhe und fand dieses Rezept. Er entschloss sich, den Carpano Vermouth wieder auferstehen zu lassen. Der "Carpano Antica Formula" ist zusammengesetzt aus Weisswein, Moscato aus dem Piemont sowie gehaltvollen süditalienischen Weinsorten. Er wird danach mit ausgewählten Aufgüssen aus Bergkräutern und Gewürzen, wie Vanille aus Tahiti und Madagaskar, Wermutkraut aus den Alpen und Saffran aus dem Iran, verfeinert. Präsentiert wird er in einer wertvollen Flasche aus geblasenem Glas, welche von dem 1786 erstellten Original Etikett geziert wird. Er eignet sich gut als Aperitif oder Digestif, kann aber auch als Zutat für diverse Cocktails verwendet werden.

#### Degustationsnotizen

Pur oder für Drinks und Cocktails

#### Charakter

Mit dominanter Vanille in der Nase, die sich mit Zitrusnoten, getrockneten Früchten, Mandeln und Gewürznelken vermählt. Am Gaumen setzt sich die Vanille fort - die Nebenrollen spielen Bitterorange, Datteln, Kakao und Saffran. Langer, würzig-süßer Abgang.