



Martínez Lacuesta

Vermouth

Reserva de Acacia
75cl (6er-Karton)

CHF 26.20

Degustationsnotiz

Dieser Wermut wird in den Akazienfässern gereift, die wir auch für die Herstellung unseres fassvergorenen Weißweins verwenden. Da das Innere dieser Fässer weniger "getoastet" ist, können wir die Reifezeit auf bis zu 12 Monate verlängern.

Es handelt sich um einen Wermut mit einer zarten Bernsteinfarbe, die sauber und hell ist und in Richtung Gelb und Orange tendiert. Der Einfluss des Holzes ist kaum spürbar. Er zeichnet sich durch seine Anklänge an Bitterorangenschalen und dunkle Schokolade aus. Am Gaumen dominiert zwar die Süsse, aber auch gerösteter Zucker und Wermut sind zu erkennen. Der Wermut ist weich, sanft und ausgewogen.

 **Typ:** Spirituosen

 **Land:** Spanien

 **Region:** Rioja

 **Alkoholgehalt:** 15% Vol.

 **Trinktemperatur:** -3°C - 5°C