



Vermouth Extra Dry

Cocchi

Klassischer Vermouth aus dem Piemont

Beschreibung:

Alle Zutaten für diesen klassischen Vermouth stammen aus dem Piemont. Als Basis wird ein Cortese Wein verwendet, welcher dann mit Zitruschalen, Minze aus dem Piemont, Wermutkraut, Angelikawurzel, Koriander und Kardamom aromatisiert wird.

Aromenprofil:

Passt zu:

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süsse Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleglace, Crème Brûlée oder Crème Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage - Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

Temperatur:

Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Herkunftsland: Italien

Alkoholgehalt: 17.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 14063--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vermouth Extra Dry

Cocchi

Herkunft: Italien
Ratings: Falstaff 98/100, Wine Enthusiast 97/100
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt: 17.0%
Servier: Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.