



Vermouth Belsazar White

Craft-Vermouth aus dem Schwarzwald

Beschreibung:

Dieser Vermouth verbindet badische Weinkultur mit Berliner Lebensgefühl. Regionale Weissweine, handverlesene Kräuter, ein Schwarzwälder Obstbrand und ein Hauch Edelsüsse formen einen modernen Vermouth mit klarer Kontur. In der Nase zeigen sich Zitrus, Holunderblüte und ein feiner Kräuterton; am Gaumen wirkt er elegant, frisch und subtil bitter. Ob pur auf Eis, als Longdrink oder im Spritz - der Belsazar White überzeugt nicht nur mit seinem stilvollen Charakter, sondern auch mit grosser Vielseitigkeit.

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, Cremè Brûlée oder Cremè 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: Deutschland

Alkoholgehalt: 18.0%

Artikelnummer: 08035--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vermouth Belsazar White

Herkunft: Deutschland
Ratings: Score 17/20
Alkoholgehalt: 18.0%
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.