



Vermouth Belsazar White

Vermouth artisanal de la Forêt-Noire

Description:

Ce vermouth allie la culture viticole badoise à l'art de vivre berlinois. Des vins blancs régionaux, des herbes cueillies à la main, une eau-de-vie de fruits de la Forêt-Noire et une touche de douceur noble composent un vermouth moderne aux contours nets. Au nez, il révèle des arômes d'agrumes, de fleur de sureau et une fine note herbacée; en bouche, il est élégant, frais et subtilement amer. Pur sur glace, en long drink ou en spritz, le Belsazar White séduit non seulement par son caractère raffiné, mais aussi par sa grande polyvalence.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

Température:

Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.

Pays d'origine: Allemagne

Vol. alcool: 18.0%

N° article: 08035--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vermouth Belsazar White

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 17/20
Vol. alcool:	18.0%
Servier:	Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.