



Vermouth Belsazar White

Vermouth artigianale della Foresta Nera

Descrizione:

Questo vermouth combina la cultura vinicola del Baden con un atteggiamento berlinese nei confronti della vita. Vini bianchi regionali, erbe raccolte a mano, un'acquavite di frutta della Foresta Nera e un pizzico di nobile dolcezza formano un vermouth moderno dai contorni chiari. Al naso è caratterizzato da agrumi, fiori di sambuco e una fine nota erbacea; al palato è elegante, fresco e sottilmente amaro. Da gustare liscio con ghiaccio, come long drink o in uno spritz, Belsazar White non solo colpisce per il suo carattere elegante, ma anche per la sua grande versatilità.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Mentre gli sherry secchi come Fino, Manzanilla o Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, prosciutto o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti con uve Pedro Ximenez sono divini con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il caramello. I porti Tawny, LBV o Vintage si abbinano particolarmente bene ai dessert al cioccolato o ai formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Temperatura:

Stili diversi richiedono temperature diverse: Fino/Manzanilla: da 6 a 8°C, Amontillado: da 12 a 14°C, Pedro Ximénez: da 12 a 14°C. I Porto giovani si servono tra 14 e 16°C, mentre i Porto maturi si apprezzano al meglio tra 16 e 18°C.

Paese di origine: Germania

Vol. alcolici: 18.0%

Numero articolo: 08035--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vermouth Belsazar White

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Score 17/20
Vol. alcolici:	18.0%
Servier:	Stili diversi richiedono temperature diverse: Fino/Manzanilla: da 6 a 8°C, Amontillado: da 12 a 14°C, Pedro Ximénez: da 12 a 14°C. I Porto giovani si servono tra 14 e 16 °C, mentre i Porto maturi si apprezzano al meglio tra 16 e 18 °C.