

Vermuts Miró Reus (Tarragona)

Vermut Miró Rojo

Geschmack |

Lieblicher rubinroter Wermut mit Tendenz zum Ziegelrot an den Rändern (115 g/l Restzuckergehalt). In der Nase sehr schöne frische Noten von Minze, Oregano, Kräutern und Karamell. Vollmundig am Gaumen mit subtiler, nicht pappiger Süße mit leichtem, aber angenehmen Bitterton. Hergestellt nach einem Familienrezept des Gründers Emilio Miró Salvat, ist dies der typische Wermut der Region Reus in Tarragona. Wie alle Getränke dieser Art lassen sich aus ihm spannende Cocktails kreieren, verspricht er auf Eis serviert viel Spaß als Aperitif - und auch in der Küche findet er Verwendung zum Verfeinern von Saucen.

Zutaten: Wacholder, Kräuter
Grundlage: Wein

Rebsorten |

Andere

Analysedaten |

Alkohol: 15,00 % | Säure: 0,00 g/l |
Restzucker: 115,00 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Sonstiges: Zum Verfeinern von Cocktails

