

Vermut Miró Reserva Negra

Wein | expertise

Vermuts Miró
Reus (Tarragona)



Geschmack |

Der 6 Monate im großen Holzfass gereifte liebliche Wermut (120 g/l Restzuckeranteil) präsentiert sich im Glas mit einem leuchtenden Mahagoni-Braun und bernsteinfarbenen Reflexen. Aromatisches Bukett mit Noten von Holz, Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen angenehm süß mit Noten von Süßholz und Gewürzen, gut strukturierter Körper. Der wie ein Sherry nach dem Solera-System in Eichenfässern gereifte Wermut ist ein ganz vorzüglicher Aperitif, der auch solo ohne Essensbegleitung getrunken großen Genuss bereitet.

Zutaten: Wacholder, Kräuter
Grundlage: Wein

Rebsorten |

Macabeo (100 %)

Fassreife |

6 Monate großes Holzfass

Analysedaten |

Alkohol: 16,00 % | Säure: 4,60 g/l |
Restzucker: 125,00 g/l

Passt zu ... |

als Aperitif
Sonstiges: Solo (zu) trinken