

Carlo Alberto Riserva Vermut Bianco Extra Dry 75 cl 18%

Riserva Carlo Alberto Italien Piemont 75 cl 18% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein raffinierter Vermouth aus dem Piemont, hergestellt aus Erbaluce di Caluso und Moscato d'Asti, verfeinert mit 21 Kräutern und Gewürzen für ein trockenes und elegantes Geschmackserlebnis.

Servierempfehlung

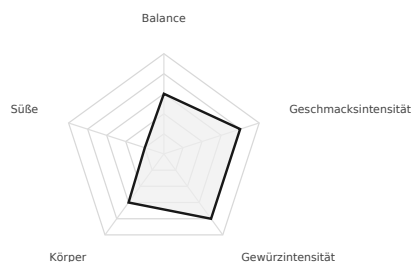
Pur auf Eis mit einer Zitronenscheibe oder als Basis für klassische Cocktails genießen.

Passt zu

Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten oder als Aperitif vor dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Zutat in Cocktails wie Martini oder Negroni.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild	Aromatik	Abgang	Begleitung
Klarheit Klar	Zitrus Orange	Charakter Trocken, Bitter, Kräuterbetont, Würzig	Speisenbegleitung Meeresfrüchte
Farbintensität Blass			
Farbton Strohgelb			
Gaumen	Herstellung	Rohstoffbasis	Stil und Charakter
Antrunk Trocken	Verarbeitung Mazeration, Aromatisierung	Grundrohstoff Wein, Kräuter, Gewürze	Stil Elegant, Kräuterbetont, Würzig, Frisch, Trocken
Balance Ausgewogen			
Geschmacksintensität Hoch			
Wärme / Alkoholschärfe Wärmend			
Gewürzintensität Hoch			

Servieren		Struktur	
Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Glas	Tumbler, Cocktailglas	Balance	Ausgewogen
Methode	Auf Eis, Im Cocktail	Körper	Mittel
Genussrolle	Aperitif, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv
Serviertemperatur	Gekühlt	Süße	Trocken
		Textur	Weich, Trocken