

Carlo Alberto Riserva Vermut Bianco 75 cl 18%

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



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Vermouth aus dem Piemont, hergestellt aus einer Auswahl von 25 Kräutern und Gewürzen, mit süßen Aromen von Vanille und Mandarine sowie pflanzlichen Noten von Limette, Salbei und Minze.

Servierempfehlung

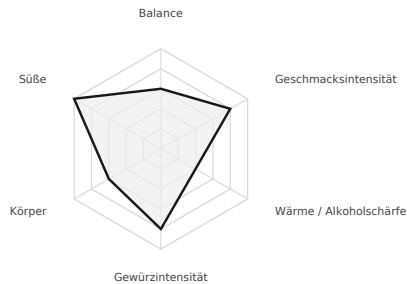
Gut gekühlt bei 12-14 °C servieren.

Passt zu

Passt zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten oder als Basis für klassische Cocktails.

Genussempfehlung

Ideal als Aperitif oder in Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Hell
Farbton	Strohgelb

Aromatik

Zitrus	Mandarine, Limette
Florale Noten	Jasmin, Veilchen
Kräuter	Salbei, Minze
Gewürze	Zimt
Süße Aromen	Vanille, Honig

Abgang

Charakter	Süßlich, Kräuterbetont, Fruchtig
Länge	Lang

Reifung

Reifungsstatus	Fassgereift
----------------	--------------------

Begleitung

Speisenbegleitung	Meeresfrüchte
-------------------	----------------------

Gaumen

Antrunk	Süßlich
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Hoch

Herstellung

Verarbeitung	Mazeration, Verschnitt, Aromatisierung
--------------	---

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Wein, Kräuter, Gewürze
---------------	-------------------------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Kräuterbetont, Süßlich	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Cocktailglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Gekühlt, Im Cocktail	Körper	Mittel
		Genussrolle	Aperitif, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Gekühlt	Süße	Süß
				Textur	Weich