

Riserva Carlo Alberto Vermut Rosso 75 cl 18%

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



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Vermut aus dem Piemont, aromatisiert mit 27 Kräutern und Gewürzen, bietet ein komplexes und ausgewogenes Geschmackserlebnis.

Servierempfehlung

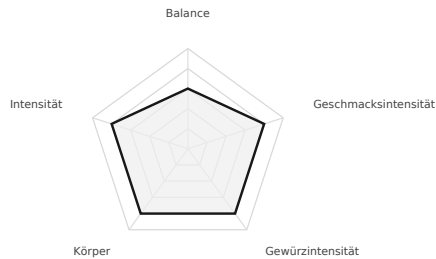
Pur bei 12–14 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Aperitifs, Cocktails oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für klassische Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit **Klar**
Farbintensität **Tief**
Farbton **Rotbraun**

Aromatik

Zitrus **Orangenschale**
Frische Früchte **Kirsche, Pflaume**
Kräuter **Kräuter, Minze**
Gewürze **Zimt, Nelke, Muskat, Kardamom**

Abgang

Charakter **Fruchtig, Würzig, Kräuterbetont, Süßlich**
Länge **Lang**

Reifung

Reifungsstatus **Fassgereift**

Begleitung

Speisenbegleitung **Käse, Hartkäse, Nüsse, Trockenfrüchte, Dessert**

Gaumen

Antrunk **Süßlich**
Balance **Ausgewogen**
Geschmacksintensität **Hoch**
Wärme / Alkoholschärfe **Wärmend**
Gewürzintensität **Hoch**

Herstellung

Verarbeitung **Mazeration, Aromatisierung, Färbung**

Rohstoffbasis

Grundrohstoff **Wein**

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig, Kräuterbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Methode	Pur, Im Cocktail	Balance	Ausgewogen
		Genussrolle	Aperitif, Digestif	Körper	Voll
		Serviertemperatur	Leicht gekühlt	Intensität	Intensiv
				Süße	Süßlich
				Textur	Weich, Cremig, Seidig