

1898 Vermut Rosé

Vermut rosé
18% vol.

Rohstoffe

Zutaten

Weiß- und Rotwein, Alkohol, Kräuter- und Gewürzextrakte, ätherische Öle.

Enthält **Sulfite**

Reife

–

Trinktemperatur

Zimmertemperatur oder auf Eis

1898 Vermut Rosé ist ein Wein mit süßem Geschmack. Die verwendeten Weiß- (Friulano) und Rotweine (Refosco) stellen eine mäßig tanninhaltige Basis dar, die sich elegant mit dem Aroma des Absinths vermischt.

Die süßen und bitteren ätherischen Orangenöle ergeben einen angenehmen Zitrusduft, der gut zu dem zarten würzigen Bouquet passt, zu dem auch Oregano beiträgt.

Raffinierter und delikater Vermut.

Leuchtend rote Farbe mit zinnoberroten Reflexen.

1898 Vermut Rosé ist ein raffinierter und fein aromatisierter Wein mit leuchtend roter Farbe und zinnoberroten Reflexen. Mit Zitrusnoten und einem unerwartet würzigen Abgang, ist ideal mit oder ohne Eis, begleitet von orangen- oder rosa Grapefruitschale, ganz nach Ihrem Geschmack. Rezepte und vieles mehr auf DOMENIS1898.com

Abfüllgrößen und Verpackung



70cl

