

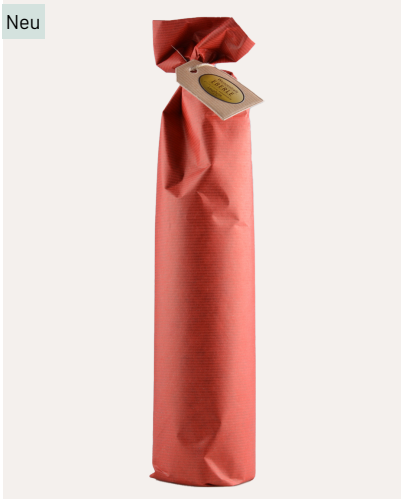
Weinzentrale

EBERLE

Wermut Dry White - Stilvol. GmbH

Art.-Nr: 60863

Neu



Beschreibung:

Feinwürziges, florales Bukett. Ahnungen von Blütenduft, Zitronenmelisse, Zitrusfrucht, Orangenschale, Honigblume, Vanillewürze und Wermutkraut. Würzig-herbes Gaumenspiel. In der Herznote erscheinen frische vinöse Zitrusnoten. Mit feinen herbalen Nuancen im Ausklang. Passt zu: Wermut Tonic = Wermut 40ml, Tonic Water 160 ml und mit Zitronenzeste auf Eis servieren!

Hersteller:

Aktuell arbeitet die Stilvol. GmbH aus Laupheim mit drei Brennereien in Baden-Württemberg zusammen. Die Produkte entstehen in Handarbeit in verschiedenen ländlichen Kleinbrennereien. Abfüllung, die Gestaltung und die Vermarktung der Schnäpse & Liköre wird komplett in Eigeninitiative durchgeführt.

Anbau:

Dieser weiße Wermut wird kooperativ mit einem ländlichen Weingut und einer ländlichen Kleinbrennerei hergestellt. Basiert auf Weißwein aus den Weinbeeren Riesling und Silvaner.

Rebsorte Riesling, Silvaner	Region Württemberg	Alkoholgehalt 20 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe -	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße -
Verschlussart Schraubverschluss	Bewirtschaftung erlesene Botanicals	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Exotische Gerichte



Fisch



Meeresfrüchte



Cocktails



Aperitif