

La alegre Carmela roter Vermouth aus DO Valdeorras



Hersteller und Abfüller: Bodegas Sampayolo S.L.,
Carretera de Barxela S/N, 32356 Petín de
Valdeorras, Spanien

Anbaugebiet: Valdeorras

Rebsorte: Mencía, Garnacha Tintorera und 17
verschiedene Botanicals

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 16% Vol.

Passt zu: Oliven, etwas Brot, zum Aperitif.

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

3 Monate reift der Vermouth im Eichenfass zusammen mit 17 Botanicals (verschiedene Kräuter, Fruchtschalen, Pflanzen, zum Beispiel Orangenschale, Zimt, Grapefruit. Die genaue Zusammenstellung wird nicht verraten und ist Geheimnis der Bodega).

Mahagonifarben mit roten Reflexen.

In der Nase **angenehme Zimt und Zitrusaromen** (Zitrone, Orangenschale, Grapefruit). Danach leicht **kräuterig und nussig** (Mandeln, Haselnüsse).

Am Gaumen dann **vollmundig, kräftig, ausgewogen und langanhaltend**.

Perfekt als Aperitif oder am späten Abend, wenn Lust nach einem kleinen Schlückchen aufkommt.