

Lustau, Vermut Rojo 15%

Beschrijving

Vermouth is een versterkte wijn op smaak gebracht met planten en kruiden (min 50). Vooral in de streek van Turijn worden veel Vermouth's gemaakt (Martini). Toch kent de drank zijn oorsprong in Frankrijk waar de meest bekende Noilly Prat heet. Bij Vermouth kunnen eventueel ook suiker of zuren toegevoegd worden. Wat de vermout (of Vermut of Vermouth) van Lustau zo bijzonder maakt, is de samenstelling. Vermut Lustau wordt namelijk niet geproduceerd door een basiswijn te versterken met (wijn)alcohol, maar door twee Sherry wijnen (die al een alcoholpercentage van 15% of hoger hebben) te combineren. Eén daarvan is een Pedro Ximénez en de ander een Amontillado. Beiden hebben 10 jaar of langer op eikenhout gerijpt. De wijnen worden vervolgens gebruikt om meer dan tien botanicals zoals gentiaan, salie, absint, koriander en sinaasappelschil afzonderlijk macereren. De gemacereerde sherry's worden later door een Masterblender tot een vermout gemélangeerd. Lustau is niet in te delen in een stijl van vermout, maar is zeker voor liefhebbers van sherry zeker de moeite waard om eens te proberen.

Gerecht

Vermouth wordt puur geserveerd, in cocktails of met limonades/tonics. Serveer aan 12-14°. Negroni is een bekende cocktail. De Negroni wordt direct in een gekoelde tumbler bereid. Men giet hierbij gelijke delen gin, rode (Italiaanse) vermout en het bittere Campari over enkele ijsblokjes. De cocktail wordt vervolgens gegarneerd met een halve sinaasappelschijf of een stuk zeste (buitenschil van een citrusvrucht). Deze Vermut kan je puur drinken aan 12° of met wat ijs. Uiteraard ook te gebruiken in cocktails.

Type:	aperitieven
Alcoholgehalte:	16%
Inhoud:	0,75L

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be