

Lustau, Vermut Blanco 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 Noyau de Prat heet. Bij Vermouth kunnen eventueel ook suiker of zuren toegevoegd worden. Vermut Blanco wordt gemaakt van Fino en Moscatel-sherry. Fino geeft droge mineraliteit en amandelkarakteristieken, met moscatel voor een zoete, maar toch bloemige afdrank van citrusvruchten. Het resultaat is een lichte en verfrissende vermout, helder goudgeel, met een uitgesproken bitter einde.

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 met wat ijs. Maar ook te gebruiken in cocktails om die typische Sherry-touch te geven.

Domein:	Vermouth
Alcoholgehalte:	16%
Inhoud:	0,75L

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

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