



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Vermouth "Reserva Especial"



Name:	Vermouth "Reserva Especial"
Artikel Nr.:	9823
Hersteller:	Padro & Co.
Herkunft:	Spanien
Region:	Katalonien
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	18,0%
Beschreibung:	Intensiv mit kräftigen Würznoten von getrockneten Feigen und gerösteten Haselnüssen sowie angenehm süßlichen Noten und wunderbar eingebundenen Bitterstoffen.
Herstellung:	Die ausgewählten hochwertigen Kräuter mazerieren mindestens 2 Monate lang in 50% Vol. Alkohol, teilweise jedoch deutlich länger. Das Ergebnis wird Kräuterextrakt genannt. Padró & Co produziert seine Weine aus Trauben aus eigenem Anbau. Der für diesen Wermut verwendete Weißwein reift im Solera-Verfahren und ist dadurch besonders hochwertig und vielschichtig. Im nächsten Schritt werden Basiswein und Kräuterextrakt zu einer Cuvée zusammengeführt. Die Zusammensetzung der Kräuterinfusion ist entscheidend für die Farbe des Wermuts. Abschließend wird dem Wermut der traditionelle katalanische Süßwein Mistela hinzugefügt, um die Bitterstoffe in einer feinen Süße einzubetten.
Herstellerinformation:	1898 wird das Weingut Vins Padró von den Brüdern Joan and Daniel Padró Valldosera offiziell gegründet. Es wird heute in fünfter Generation geführt. In den ersten Jahrzehnten bis in die 1960er Jahre hinein wurde sehr erfolgreich Wermut produziert, bis der zunehmende Preiskampf und die Schwemme billiger Wermutqualitäten in Europa schließlich in den 1960er und 70er Jahren zu einem drastischen Nachfragerückgang führten. In der Folge konzentrierten sich Vins Padró auf vor allem die Produktion von Weinen, um das Unternehmen erfolgreich weiterführen zu können. Seit ein paar Jahren entwickelt sich in der Bartender-Szene in Katalonien mit seiner Hauptstadt Barcelona aber wieder ein Trend zu Wermut, der durch besondere Qualitäten geprägt ist. Basierend auf dem langjährigen Know-How in der Wermut-Herstellung wurden neue, moderne Rezepturen entwickelt, die einen ganz individuellen Wermut-Stil prägen. Neben dem Einsatz besonders hochwertiger Kräuter und langer Mazerationszeiten, kann Padro & Co. auch auf Weine aus eigener Produktion zurückgreifen, um kontinuierlich einzigartige Qualitäten sicherzustellen.
Servierempfehlung:	Geniale Kombination aus süß und bitter, ein wunderbarer Digestif.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 18,0% Restzucker: 126,9 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Auszeichnungen:	Goldmedaille Catavinum World Wine & Spirits Competition 2017. Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2016. Silbermedaille IWSC 2017.