



La Madre

Spanien

Terra Alta



Vermouth LA MADRE

Weingut

„Vermut gegen Schwermut“, dies wussten schon die Römer. Sie sprachen von dem Kraut, welches dem mit Kräutereextrakten aromatisierten und aufgespritzten Wein seinen Namen gab. Die Zusammenstellung der verwendeten Kräuter ist geheim und jeder Produzent hat seine ganz eigene Philosophie, die seinem Wermut das gewisse Extra verleiht. In Spanien steht Vermut für Zeit mit Freunden und Familie, in der man gemeinsam genießt, Erinnerungen austauscht, dem Großvater bei seinen Geschichten zuhört. Im Laufe der Jahre entwickelten sich verschiedenste Cocktails, sei es mit Orangenschalen, Oliven, auf Eis, in Kombination mit Brandy oder Likören.

Sein großes come back feiert der Wermut vor allem in den Szenebars von Barcelona. Kein Wunder also, dass der an Kirsche, Zitruschalen und schwarze Beerenfrüchte erinnernde Wermut La Madre aus dem Terra Alta stammt, welches nicht allzuweit von Barcelona entfernt ist. Es ist ein kleines start up, die produzierten Mengen sind noch sehr klein, aber die Liebe zu Natur und Wein, das Lebensgefühl von Freiheit und Lifestyle, den die Wermut-Welle mit sich zu bringen scheint, vereint sich in dem Produkt mit der Leidenschaft des Produzenten Josep Castillo.

In einer kleinen Bodega hat er sich eingemietet, seine eigenen Amphoren, Fässer und natürlich die Kräuter mitgebracht, für die er in mehrjährigen Versuchsreihen inzwischen die optimale Rezeptur gefunden hat. Derzeit sind zwei Vermuts im Angebot, ein klassischer und ein flippig angehauchter, der stark an Erdbeeraromen angelehnt ist und dies in der Verpackung deutlich zum Ausdruck bringt. Zwei wundervolle Produkte, ideal als Aperitif oder einfach mal so für zwischendurch oder zum Ausklingen des Tages.

Expertise

Alkoholgehalt: 15.00 % Vol.

Geschmack: herb-süß

Anbaugebiet: Vermuth

Vinifizierung

Mehr als 24 Kräuter werden mazeriert und die Aromen mit Alkohol ausgezogen. Das Mazerat wird filtriert und in Holzfässern gelagert. Die Kräutermixtur wird mit Wein verschnitten, mit Alkohol aufgespritzt und mit Zuckercouleur versüßt.

Sensorik

In der Nase feine Zitrusnoten und Orangenschale, dann dunkle Früchte und im Geschmack feine Noten von Vermutkraut, Lavendel und Rosmarin. Sehr lang, intensiv und anhaltend, mediumsüß, Blutorangen und dezente Herbe im Nachhall.

Passt gut zu

Aperitif, als sun downer oder Abends in der Bar

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Genießen Sie diesen Vermut mit viel Eis und einem Orangenschnitz. Wer mag fügt Tonic Water zur Erfrischung bei.