



La Madre

Spanien

Vermuth



Vermouth LA MADRE APPLE

Weingut

„Vermut gegen Schwermetall“, 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

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 15.00 % Vol.

Restzucker: 120.00 g/l

Säure: 4.50 g/l

Geschmack: herb-süß

Anbaugebiet: Vermuth

Rebsorten: Macabeo, Garnacha

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 Zuckercoleur versüßt.

Sensorik

In der Nase feine Zitrusnoten und dominante Fruchtaromen, feine Noten von Vermutkraut, und florale Noten. Sehr lang, intensiv und anhaltend, fruchtsüß, viel grüner Apfel und dezente Herbe im Nachhall.

Passt gut zu

Aperitif, als sun downer oder Abends in der Bar

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Erinnert stark an Fruchtliköre. Glas mit viel Eis auffüllen, La Madre White Apple dazugeben, fertig. Mit Tonic Water aufgefüllt ergibt es ein tolles Erfrischungsgetränk.