

Hotel Starlino Rosso Vermouth

Italia / Piemonte / Piemonte

Torino er vermouthen og aperitvoes hjemby, og Master Distiller Beppe Ronco ved Distilleri Torino står bak Hotel Starlino, og det er han som innførte lagring på borboun fat for Hotel Starlino Vermouth Rosso for å få frem de myke kryddertonene i denne fruktige vermouth'en.

100 % naturlig. Ingen snarveier, ingen kompromisser og ingen kunstige tilsetninger. Kun det de beste råvarene og det ypperste håndverk kombinert med lidenskap og stolthet over sitt fag, og Torinos historie og posisjon i cocktailverdenen.

Beppe bruker også marsala vin for å gi Hotel Starlino Vermouth Rosso en rik og fruktig sødme som balanserer krydderne og urtene, og gjør dette til den perfekte Vermouth Rosso i en Negroni eller en Manhattan.



Type	Sterkvinn
Produsent	Biggar & Leith
Vinifikasjon	Klassisk metode. 100 % Trebbiano. Tilsettes marsala vin, og blendes med destillater og uttrekk av over 20 ulike urter, krydder, røtter og fruktskall. Sluttlagring på bourbonfat
Analyse	Alkohol: 17,0 %
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Tørkede svsker, dadler. Innslag av kandisert kirsebær med hint av vanilje og krydder. Smak: Rik, sødmefull smak av vanilje med hint av rosin, tørkede plommer, marmelade komplementers av krydder og urter. Farge : Dyp gyllen brun.
Passer til	Den perfekt Vermouth Rosso til en Manhattan eller en Negroni, i cocktails eller simpelthen med Fever-Tree Indian Tonic.
Webside	https://www.thestarlino.com/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	12819901	5774245	kr. 279,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment