

VERMOUTH DI TOSCANA ROSSO

CHF 34.00 inkl. MwSt.

Dandi

Region: Toskana / Italien
Kategorie: Diverse Spirituosen / Likör
Alkohol: 16.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl

SKU: I390100.050-1-1-3-1-1-1-1-1-1-2-1-1-1-1-1-1-1-2-1-1
Kategorien: Diverses, Italien, Liköre, Spirituosen, Toscana - Toskana

PRODUKT-BESCHREIBUNG

EINE MODERNE INTERPRETATION EINER ALTEN TRADITION

Dandi Vermouth di Toscana wurde mit dem Ziel entwickelt, die alte Tradition zu bewahren und gleichzeitig moderne Mischmöglichkeiten zu schaffen. Weltweit ist Vermouth di Torino als Synonym für italienische Spitzenqualität bekannt, doch nur wenige wissen, dass auch die Toskana ein eigenes, reiches Erbe in dieser Kunstform besitzt.

Inspiriert von dieser nahezu vergessenen Tradition haben wir einen Wermut für den modernen Geschmack kreiert, der aus handverlesenen toskanischen Weinen kleinerer Betriebe gewonnen wird.
Ob gekühlt oder auf Eis, verfeinert mit einer Orangenschale, oder als Zutat in Cocktails – dieser Vermouth verleiht jedem Getränk eine frische, lebendige Note.

ENTWORFEN VON BARKEEPERN FÜR BARKEEPER

Dandi Vermouth di Toscana wurde in enger Zusammenarbeit zweier Barkeeper entwickelt, die sich in der Stadt Lucca trafen.
Wermut ist das klassische italienische Getränk, das eng mit der Aperitif-Kultur verbunden ist und uns in der internationalen Mixology-Szene einen einzigartigen Platz verschafft.

100% TOSKANISCHER WEIN

Der Wein spielt eine zentrale Rolle im Dandi Vermouth di Toscana.
Für die Herstellung dieses Wermuts wird der Wein eines kleinen, aber renommierten Weinguts aus den Hügeln von Lucca verwendet.

Die Mischung besteht aus typischen toskanischen Weißweinen der Lucchesi-Hügel, darunter Vermentino, Trebbiano und Malvasia, ergänzt durch einen kleinen Anteil Chardonnay, um das Zusammenspiel dieser edlen Trauben mit einer raffinierten Note zu bereichern.

Rezept Negroni

4 cl Dandi Vermouth aus der Toskana
4 cl London Dry Gin (z.B. Ambrosia Day Edition)
4 cl Bitter16.5
Garnitur: eine Orangenschale

Alle Zutaten in ein doppeltes Old-Fashioned-Glas mit Eis geben und gut vermengen. Die Orangenschale leicht drücken, um die ätherischen Öle freizusetzen, und den Cocktail servieren.