



Der Mancino Vermouth Vecchio Vintage 2017-2018 wird nach traditionellen Methoden hergestellt. Er basiert auf einer Mischung von ausgewählten Weinen, die mit einer geheimen Mischung von Kräutern, Gewürzen und Botanicals infundiert werden. Die genaue Zusammensetzung und der Herstellungsprozess werden von der Mancino-Familie sorgfältig gehütet und sind Teil ihres jahrhundertealten Vermouth-Erbes.

Dieser Vermouth bietet eine komplexe und vielfältige Aromenpalette. Es wird eine Mischung aus würzigen und floralen Noten durch die Nase wahrgenommen, begleitet von subtilen Kräuteraromen. Es sind auch fruchtige Noten wie reife Kirschen oder Zitrusfrüchte vorhanden. Die Aromen sind intensiv und entwickeln sich allmählich im Glas.

Der Mancino Vermouth Vecchio Vintage 2017-2018 hat einen ausgewogenen und raffinierten Geschmack. Die Süße der verwendeten Weine kommt hervor und wird von den Kräuter- und Gewürzaromen harmonisch ausgeglichen. Der Vermouth weist eine angenehme Bitterkeit auf, die durch die Verwendung von Botanicals und Gewürzen entsteht. Der Geschmack ist durch verschiedenen Ebenen von Aromen, die sich im Mund entfalten sehr komplex.

Mancino Vermouth Vecchio Vintage 2017-2018

Artikel Nr.	2300
Füllmenge	750ml
Alkoholgehalt	16% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	4260253374693
Gewicht Flasche	2,22kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	15kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	9
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	45
Herkunftsland	Italien
Farbstoffe	ja
Allergene	Sulfite
Lebensmittelunternehmer	La Canelles s.r.l. Frazione S. Vito, 81/f, 14042 San Vito, Calamandrana AT Italien

