



Der Mancino Secco Vermouth wird nach traditionellen Methoden hergestellt. Eine sorgfältig ausgewählte Mischung aus Weinen dient als Basis, die mit einer Vielzahl von Kräutern und Gewürzen infundiert wird. Im Gegensatz zu süßeren Vermouth-Varianten hat der Mancino Secco Vermouth einen trockenen Charakter. Das bedeutet, dass er weniger süß ist und stattdessen eine ausgewogene Kombination aus Bitterkeit und Kräuternoten bietet.

Der Mancino Secco Vermouth bietet eine Fülle von Aromen, die den Gaumen ansprechen. Es wird eine Mischung aus Kräuternoten durch die Nase wahrgenommen, darunter Wermut, Enzian und Angelikawurzel. Diese Aromen werden von einer subtilen Zitrusnote begleitet, die dem Vermouth eine erfrischende und belebende Nuance verleiht.

Beim Mancino Secco Vermouth erlebst du einen trockenen und ausgewogenen Geschmack. Die Bitterkeit der verwendeten Kräuter wird von einer angenehmen Säure begleitet, die dem Vermouth eine gewisse Frische verleiht. Die Geschmacksprofile können von leicht blumig und krautig bis hin zu subtil würzig variieren. Der Vermouth hat eine angenehme Textur und einen langen, erfrischenden Abgang.

Mancino Secco Vermouth

Artikel Nr.	759
Füllmenge	750ml
Alkoholgehalt	18% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	8059693610104
Gewicht Flasche	1,31kg
EAN-Code Karton	8059693610111
Gewicht Karton	8kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	20
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	80
Herkunftsland	Italien
Farbstoffe	-
Allergene	Sulfite
Lebensmittelunternehmer	La Canelles s.r.l. Frazione S. Vito, 81/f, 14042 San Vito, Calamandrana AT Italien

