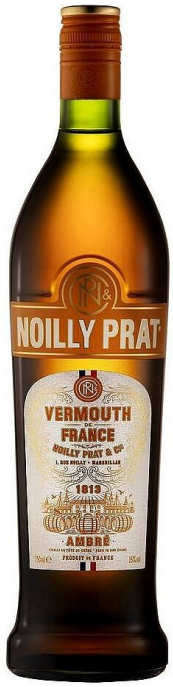
Noilly Prat vermut Ambré 0.75l

» Vína



EAN	3023010003585
Kód produktu	VER00510

Aby Noilly Part Ambré mohl rozvinout svůj jedinečný buket a nezaměnitelnou chuť, je ochucen 13 vynikajícími bylinkami a kořením z celého světa.

Hlavní vůně Noilly Ambré jsou vanilka, růže a koriandr. Chuť: Sladká, lehká, kořenitá a ovocná. Navíc lehké tóny čokolády, připomínající med. Ukazuje jemné bylinné tóny a karamel, med a jeho vinný charakter s lehkým hroznovým aroma.

Noilly Prat je velmi aromatický francouzský vermut, jehož základem jsou dvě bílá vína (Clairette a Picpoul de Pinet) z jižní Francie. Noilly Prat je výrazně chutnější než jiné vermuty a na dochucení je potřeba jen malé množství.

Vhodné pro: koktejly, long drinky, ledově vychlazené, se sodou, prostě čisté. Ambré je u nás relativně nový, ve své domovině se zpočátku prodával pouze lokálně. Obsahuje ještě více bylinek a dalšího koření než jeho bratři, včetně kardamomu, vanilky, pomeranče, skořice a levandule. Přesný recept je samozřejmě tajemstvím.

Hoop la!: 1 díl koňaku, 1 díl ambre, 1 díl cointreau, 1 díl citronové šťávy. Dobře protřepejte s ledem a sceďte do koktejlové sklenice, ozdobte citronem.

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Noilly Prat vermut Ambré 0.75l

Popis

Noilly Prat je ikonická značka francouzského vermutu, kterou v roce 1813 vytvořil bylinkář Joseph Noilly. Je považován za první suchý vermut na světě a dodnes se vyrábí v jihofrancouzském přístavu Marseillan. Základní bílá vína (odrůdy Picpoul a Clairette) zrají 12 měsíců v dubových sudech pod širým nebem, kde jsou vystavena slunci a mořskému vzduchu. Do vína se přidává tajná směs přibližně 20 bylin a koření z celého světa (např. heřmánek, koriandr, hořká pomerančová kůra či muškátový ořech). Noilly Prat je legendární francouzský vermut s 18 % alkoholu, ceněný po celém světě pro svůj suchý styl a výraznou vůni. Noilly Prat, známý svým suchým vermutem, je považován za ztělesnění klasické francouzské aperitivové kultury. Tento úctyhodný dům, založený v roce 1813, je od té doby jedním z předních světových výrobců vermutů. Původní receptura zůstává nezměněna od roku 1843 – což svědčí o pečlivém řemeslném zpracování a staletých odborných znalostech značky. Noilly Prat Original Dry se vyrábí v Marseillanu na francouzském pobřeží Středozemního moře unikátní metodou. Základní vína, vyrobená z hroznů Picpoul a Clairette, charakteristických pro tento region, zrají 12 měsíců v 600litrových dubových sudech vystavených čerstvému vzduchu. Tento proces otevřeného zrání umožňuje přirozenou výměnu kyslíku, což vínu dodává oxidační hloubku a charakteristické, lehce oříškové tóny. Do vína se poté přidává směs 20 různých bylin ze čtyř kontinentů. Patří mezi ně heřmánek, koriandr z Maroka, hořký pomeranč z Tuniska, kardamom z Indie a bezinka. Tato kompozice dodává vínu Noilly Prat Original Dry jeho vytříbenou kořeněnost a nezaměnitelný charakter. Vzhledem k této skutečnosti se tak suchým vermutům říká v mnoha zemích francouzské. Noilly Prat dry je nepostradatelný v mnoha koktejlech, lze jej konzumovat taktéž samotný ne ledu. Značka je v současnosti součástí portfolia společnosti Bacardi-Martini.

Hlavní parametry

Značka	Noilly Prat
Druh	kořeněná vína & vermuty
Detail	bílý sladký vermut Bianco & Blanc
Barva	bílá
Odrůda	Clairette
Charakter	hořkosladké
Původ	Francie, Provence
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	16,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	aromatizované víno - Vermut
Složení	odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Martini & Bacardi GmbH, Hindenburgstraße 49, 22297 Hamburg, Německo