Noilly Prat vermut Original Dry 0.75l

» Vína



EAN	3023010003592
Kód produktu	VER00505

Noilly Prat Dry je suchý vermut s delikátní chutí. Lze pít samostatně, anebo s olivou a ledem. Jedná se také o ideální základ pro mnoho suchých koktejlů.

Aroma: Květiny, heřmánek, bergamont, jablkový květ, broskvovou kůži a mošt z bílých hroznů
Chuť: Velmi suchá, lehce kyselá a květinová s jemnou meruňkou a pomerančovou kůrou

Ve sklenici se Noilly Prat Original Dry prezentuje v čirém, světle zlatavém odstínu se nazelenalými odlesky. Vůně se rozvíjí elegantními tóny sušených bylin, citrusové kůry, heřmánku a jemného koření. Na patře je suchý, vyvážený a komplexní s nuancemi hořkého pomeranče, čerstvého jablka, pelyňku a jemnou minerální slaností. Dochuť je dlouhá, bylinná a příjemně suchá s jemně strukturovanou hloubkou.

Noilly Prat Original Dry je nezbytnou ingrediencí klasických koktejlů, jako jsou Dry Martini, Gibson a Bamboo. Své elegantní aroma rozvíjí i čistý s ledem a citronovou kůrou a je vynikající volbou pro stylový aperitiv. Ve fine dining se často používá k deglazování rybích a drůbežích pokrmů a také k zjemnění lehkých omáček a rizot. Je považován za nepostradatelnou tajnou ingredienci, zejména ve francouzské kuchyni. Vermut s historií, tradicí a chutí – ideální pro znalce, barmany a náročné gurmány.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Noilly Prat vermut Original Dry 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 suchý vermut Dry & Extra dry
Barva	bílá
Odrůda	Clairette
Původ	Francie, Provence
Zrání	1 rok, v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	18,00 %

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