# Noilly Prat vermut Rouge 0.75 l

» Vína







| | |
|---|---|
| EAN | 3023010003585 |
| Kód produktu | VER00520 |

Vermut Noilly Prat Rouge pocházející z města Marseillan na jihu Francie se vyrábí v souladu se staletou tradicí jeho vinařství ze směsi bílých vín macerovaných s různými bylinkami a kořením, včetně řeckého šafránu, Francouzská levandule, hřebíček z Madagaskaru a kakaové boby z Venezuely.

S intenzivní barvou připomínající rubín a mahagonové dřevo nás překvapuje silou bylinných a kořenitých vůní a chutí připomínajících použitých vín a také z procesu zrání pod širým nebem a ruční macerace. Noilly Prat Rouge je výsledkem mistrovské kompozice z jemných bílých vín a aromatického extraktu z bylin a koření. Tyto suroviny jsou získávány z celého světa a zahrnují vybrané ingredience jako kardamom, skořici, levanduli a hřebíček. Víno zraje v dubových sudech a finální směs je vylepšena v velkých dubových sudech pod širým nebem. Tato jedinečná metoda zrání dodává Noilly Prat Rouge jeho nezaměnitelnou chuť a charakter.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | 3 ks |
| Dostupné množství u dodavatele: | Skladem |

# Noilly Prat vermut Rouge 0.75 l



## 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 | červený vermut & Rosso |
| 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 |