Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Ferdinand‘s Rosé Vermouth 0,05 Liter

Miniaturen - Aperitif

Der erste Rosé Wermut auf Rieslingbasis aus der Saar-Region.

0,05 Liter - Vol 17%

Enthält Sulfite

€ 59,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 2,95

Artikel: Ferdinand‘s Rosé Vermouth
Land: Deutschland
Region: Saar
Destille: Avadis Distillery - Brennerei Andreas Vallendar in Bilzingen
Alkohol: 17%
Charakteristik: Dieser Rosé Vermouth auf Rieslingbasis ist eine bitter-süße Symphonie aus feinen Zutaten und erinnert an das blütenreiche Frühjahr sowie die langen, warmen Sommer im Saartal. Hergestellt wird er mit von Hand gelesenen Rieslingtrauben und regionalen Zutaten wie heimischem Rhabarber, rotem Weinbergpfirsich,
Traubenblüte, Pomeranze, großfruchtige Moosbeere, Holunder und Passionsblüte.
Geschmack: Ausgewogen und einladend im Geschmack.
Trinktemperatur: Gut gekühlt servieren.
Serviervorschläge: Für einen perfekten Apero; auf Eis und aufgefüllt mit Tonic.

Die Rückbesinnung auf alte Traditionen im Einklang mit neuen Ideen ist schon immer Teil der Geschichte der Saar- und Mosel-Region. Ferdinand’s – benannt nach dem Mitbegründer des VDP, dem königlich preußischen Forstmeister Ferdinand Geltz (1851-1925) - ist tief in dem Charakter und Erbe des Saartals verwurzelt. Seit vielen Generationen stellt die Familie Vallendar feinste Edelbrände im idyllischen Örtchen Bilzingen-Wincheringen her. In einer stolzen Tradition verbinden sich hier Handwerk und Alchemie, fest verwurzelt in der Region: Die wahre Essenz der Saar - eine elegante Kombination aus alten handwerklichen Traditionen und Innovation - in Perfektion destilliert.

Die rauen devonischen Schieferböden der großen Schiefer-Steillagen des Saarburger Rausch und das kühle Klima der Saar bilden die perfekte Basis für den ersten Riesling-Wermut der Welt. Die Mineralität und Frucht des Saar Rieslings, die Bitterness des Wermuts und die floralen, würzigen Aromen der regionalen Kräuter und Blüten geben diesem Wermutwein aus dem Saartal seine einzigartige Leichtigkeit und Eleganz.

Rezeptvorschläge:

FERDINAND’S ROSÉ TONIC

Auf Eis: 5 cl Ferdinand’s Rosé Vermouth
10 cl Tonic Water
Alle Zutaten in ein Weinglas auf Eis geben, mit einer Grapefruitscheibe oder alternativ mit geeisten roten Trauben garnieren.

FERDINAND’S ROSÉ NEGRONI

4 cl Ferdinand’s Rosé Vermouth
3 cl Ferdinand’s Saar Dry Gin
2 cl Campari
Alle Zutaten auf Eis rühren und auf Eiswürfeln im Tumbler servieren mit einer Grapefruitzeste garniert.

Datenblatt : Ferdinand‘s Rosé Vermouth 0,05 Liter

FERDINAND’S ROSÉ SPRITZ

5 cl Ferdinand’s Rosé Vermouth
7 cl Schaumwein trocken
3 cl Soda
Alle Zutaten in ein Weinglas auf Eis geben, mit einer Grapefruitscheibe garnieren.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland
Inverkehrbringer: Capulet & Montague Ltd.
Anschrift: Martin-Luther-Str. 25, D-66111 Saarbrücken, Germany

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com
Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91
EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 31.05.2024