



FAKTA

Vermouth

Alkohol: 17.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 08326100035



LE VERMOUTH ROUGE 17,5%

Burgundy Vermouth

Distriktet

Producenten

Nogle firmaer i Bourgogne kan måske prale af at være større eller mere opreklamerede end Joseph Cartron, men Cartron, som blev grundlagt i 1882, er helt klart en af de mest anerkendte for deres kvalitet. Hemmeligheden bag de fremragende frugtlikører og frugtbrændevine (Eaux-de-vie) ligger først og fremmest i udvælgelsen af den rå frugts kvalitet. Et solbær, et hindbær, en pære eller en blomme, som bruges til destillering eller macerering, skal være perfekt i sin modning og sundhed. Her kan enhver lille fejl ødelægge det hele. Som for vinen starter kvaliteten af en frugtlikør eller Eau-de-vie ikke i kælderens men på markerne under dyrkningen. I Bourgogne har Cartron en fantastisk forsyning af frugter på skråningerne over Grand Cru vinmarkerne eller på Hautes Côtes i baglandet. Andre ingredienser hentes i resten af Frankrig eller mere eksotiske steder i verden. Hvert produkt får sin egen destillering efter en opskrift, som har været brugt i flere generationer. Er der ændringer, er det kun for at forbedre produktet.

Produktet

Le Vermouth Rouge 17,5% er en fransk rød vermouth fra Bourgogne, den er sammensat af 21 aromatisk planter, blomster og frugter, som macererer hver for sig. Macerationen foregår ved stuetemperatur, og man forsøger at få en fuldstændig maceration, hvor man trækker mest mulig smag ud af ingredienserne. For blomsterne og planterne er det typisk mellem 5 og 15 dage, mens for frugterne er det op til 5 uger. Præcision og tålmodighed er nøgleord for at få den bedste smag frem i vermouthen. Efter endt maceration filtreres infusionerne forsigtigt. Macerationen fra malurten (som er essetiel og et lovkrav for vermouth) destilleres herefter i de traditionelle kedler, og blendes herefter sammen med de andre infusioner og Bourgogne Pinot Noir som står for 75% af den samlede volumen. Slutteligt tilføjes gradvist sødmen for at complimentere de iværende smage fra frugten og planterne, dette er en af de mest krævende processer, men også den som Joseph Cartron mestrer fra sin likørproduktion. Produktionen foregår 100% med naturlige ingredienser ligesom når man laver frugtlikører. Der er 2 frugt infusioner, Solbær fra Bourgogne og Sorte kirsebær fra Bourgogne, som sammen med 19 andre ingredienser (herunder: Malurt, appelsinskal, kanel, gurkemeje, timian, ingefær og Sichuan peber for at nævne nogle giver en unik og lokal smag af hvad der groer og holder til i det lokale Bourgogne. Der er en let rubinrød farve, og næsen er intens og krydret, med noter af Vanilje, peber og appelsin, samt solbær. Der er i munden en god balance mellem frugten i vinen (masser af solbær) og der aromatiske noter som lifligt komplimenterer pinot Noir'en. En fantastisk vermouth til Bourgogne-drikkeren, eller andre vermouth-elskere.



VINOBLE