

DRINKS.

SI-ON Seebrise Vermouth 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	702505
Alkoholgehalt	16.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Luzern
Abfüller	Cave Fin Bec SA, Route de Vuisse 16, 1962 Pont-de-la-Morge (Sion), Schweiz
Marke	SI-ON
Typ	Wermut Weiss
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur bzw. auf Eis als Aperitif, oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	fruchtig, saftig, süsslich, frisch, leicht und blumig.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	mit Weisswein (Chardonnay-Chasselas), Kernobstbrand sowie Kräutern (u.a. Kalmus, Luzerne) hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Im SI-ON Vermouth vereinen sich drei Elemente: (1) Fruchtbrand von der seit 1883 bestehenden Distillerie Studer in Escholzmatt, (2) Wein von der Cave Fin Bec im Wallis, und (3) ausgesuchte Kräuter, die in der Schweiz heimisch sind. Der Wermut wird ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Aromen von der Familie Studer und ihrem Team hergestellt, womit es sich um ein 100%-ig schweizerisches Produkt handelt. Die Zusammenarbeit mit der Walliser Cave Fin Bec ist insofern wichtig, da nur so eine herausragende Wein-Basis geschaffen werden kann. Um die Rezepturen für alle drei SI-ON Vermouths zusammenzustellen, trafen sich im September 2020 19 Bartender aus der Schweiz, Deutschland und Österreich zu einer Masterclass bei der Distillerie Studer - gemeinsam kreierte man ein neues Konzept für einen Wermut, der gerne von den Mixologen und Gastronomen angenommen wird.

Der SI-ON Seebrise Vermouth ist ein lieblicher, weisser Wermut mit 16.5% Alkohol. Seinen Namen trägt er als Huldigung für die vielen Seen, welche die Schweizer Naturlandschaft prägen. Passenderweise lässt sich der Geschmack als fruchtig & frisch, leicht & blumig, saftig & süsslich beschreiben. Als Basis für den SI-ON Seebrise Vermouth dient eine Chardonnay-Chasselas Cuvée, die mit Kernobstbrand aufgespritzt und mit Kalmus, Luzerne sowie anderen Kräutern verfeinert wird.