

# DRINKS.

## Hotel Starlino Rosé Vermouth 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | 802312   |
| Alkoholgehalt       | 17%  |
| Flascheninhalt      | 75cl   |
| Herkunftsland       | Italien  |
| Region              | Torino   |
| Abfüller            | Torino Distillati S.P.A., Via Montegrappa 37, 10024 Moncalieri, Italy  |
| Marke               | Starlino   |
| Typ                 | Wermut Rosé  |
| Allergene           | enthält Sulfite  |
| Anwendung           | pur auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Spritz, Tonic, Cosmopolitan...)  |
| Degustationsnotiz   | mit Anflügen von Beerenfrüchten, Zitrus und Rosenblättern.   |
| Verkehrsbezeichnung | Wermut   |
| Details             | mit Trebbiano-Wein, Wermut, Holunderblüte, Koriander, Himbeeren, Erdbeeren, Pink Grapefruit und anderen Botanicals hergestellt |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.                           |



## **Beschreibung**

Die Torino Distillati Brennerei produziert diverse Destillate, Liköre, Grappa, Rum, Gin und weitere alkoholische Getränke. Sie befindet sich etwas ausserhalb von Turin, in einer Gegend, die als Geburtsort der grossen italienischen Vermouth-Marken hervorsteicht. Die vielleicht bekannteste Auskopplung der Brennerei ist der Malfy Gin. Die Aperitivos der Marke Hotel Starlino könnten dem Gin aber Konkurrenz machen. Denis Muni und Beppe Ronco sind alte Hasen in der Brennerei und haben während ihrer über 20-jährigen Karriere Hunderte Vermouths und Aperitivos erzeugt. Deshalb kennen sie den Prozess in- und auswendig - und wandeln ihn gerne hin und wieder ein bisschen ab. Der Hotel Starlino Rosé Aperitivo basiert auf italienischem Weisswein der Sorte Trebbiano. Dieser wird mit den Extrakten verschiedener Botanicals - darunter zweierlei Wermutarten, Holunderblüte, Koriander, Himbeeren, Erdbeeren und Pink Grapefruit - vermischt. Danach ruht der Vermouth sechs Monate lang in Edelstahlbehältnissen.