

## Vermut Blanc

### Specificaties

<b>Afkomst:</b> DO Somontano	<b>Smaakprofiel</b> <a href="#">Vermut</a>
<b>Alcoholpercentage:</b> 14%	<b>Kleur/soort:</b> Vermut Blanco
<b>Serveertemperatuur:</b> 6-8°C	
<p><b>Serveertip:</b> : De vermut wordt traditiegetrouw gedronken voordat men met de lunch begint en is eigenlijk bedoeld om de eetlust op te wekken.</p> <p>Serveer gekoeld, on the rocks, met een schijfje citroen. Of aangelengd met een scheutje bruiswater.</p> <p>Ideale begeleider van gerookte of gezouten snacks. Denk aan chips, olijven,...</p>	
<p><b>Rijping:</b> De vermut (in het Nederlands vermout) is een versterkte wijn die op smaak wordt gemaakt met aromatische planten en kruiden. Gefermenteerd in stainless steel tanks samen met aromatische kruiden.</p>	

Awards	Kenmerken
	<p><b>Druivenras:</b> 100% Chardonnay</p> <p><b>Wijnbouwer:</b> <a href="#">Bodegas Aldaharra</a></p>



De vermut (in het Nederlands vermout) is een versterkte wijn die op smaak wordt gemaakt met aromatische planten en kruiden.

Intense, complexe aroma's van kruiden (laurier, rozemarijn), balsamico en florale tonen met een hint van sinaasappel. **Vol en rijk in de mond** met eerst een **heerlijke kruidigheid** afgelijnd door een **subtiële zoetheid**. Zeer aangenaam en makkelijk te drinken. **Lange afdronk.**