

VERMOUT BECQUER

De Garnacha-druif is het ras met de hoogste suikerconcentratie van alle rassen waar wij mee werken. Hij wordt laat geoogst om overrijpe vruchten te verkrijgen. Voor de bereiding van deze traditionele vermout hebben wij een origineel recept bewaard dat in 1950 door onze grootvader werd gebruikt en dat meer dan 25 verschillende botanische kruiden uit de streek samenbracht. Daaronder zijn tijm, rozemarijn, enz. ....

Vinification

Smaakimpressie

Fruitig aroma, met veel complexiteit; tonen van honing en kaneel, kreupelhout, tijm, rozemarijn en een aangename afdronk van gedroogd fruit. Perfect evenwicht tussen de aangename bitterheid van de absint en de zoetheid van het overrijpe fruit. Elegant in de mond, frisse aanzet met milde bitterheid en lichte zoetheid met een harmonieuze en evenwichtige afdronk.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
ANDERE WIJNEN	**Jaar**	15.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Escudero

Druiven
Garnacha

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Aperitief
Cocktail

Appelatie
LA Rioja Oriëntal

Bodem