Vermouth de Forcalquier en Provence

Vermouth de Forcalquier is een Franse witte vermout uit de Haute Provence, gemaakt op basis van witte wijn en meer dan 20 planten, kruiden, specerijen en citrusvruchten. Aromatisch, kruidig en met een verfijnde bitterheid.

De vermout wordt gemaakt door Distilleries et Domaines de Provence, gevestigd in Forcalquier. De botanische samenstelling bevat onder meer absint, alsem, munt, citroenmelisse, kaneel en koriander. Door infusies en distillaten van de botanicals aan de wijnbasis toe te voegen ontstaat een uitgesproken kruidig en aromatisch karakter met de kenmerkende frisse bitterheid van absint.

Een veelzijdige Franse aperitiefdrank. Serveer hem goed gekoeld, puur of met ijs, eventueel met tonic, maar ook in cocktails komt zijn kruidige karakter uitstekend tot zijn recht. Een mooie keuze voor liefhebbers die eens een vermout met een duidelijk Provençaals karakter willen ontdekken.



Proefnotitie

Geur
Aromatisch en kruidig met frisse absint, munt, citrus en zachte specerijen

Smaak
Kruidig en complex met tonen van absint, alsem, citrus en specerijen, ondersteund door een aangename bitterheid

Afdronk
Fris en aanhoudend met een kruidige bitterheid en een subtiele citrusachtige frisheid

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl