

MARTINI





Wermut Facts















Wermut Facts

Herkunft

- Ursprünge Königreich Savoyen
- Italien (Piemont)
- Frankreich
- International (Spanien, Österreich, Deutschland)

Basis - Zutaten

- 75% Wein (weiß/rot)
- Alkohol (zur Verstärkung
- Zucker
- Kräuter (charakteristisches Aroma durch Artemisia (Wermutkraut)

Herstellung

- Grundwein
- Aufsprittung: Destillat mit Kräuterinfusion
- Auf 14,5% vol. bis 22% vol

Stile

- Historisch:
 - French Vermouth: trocken auf Weissweinbasis
 - o Italian Vermouth: süß auf Rotweinbasis
- Heute:
 - O Dry / Extra dry: weiß, eher würzig
 - o Bianco (weiss): weiß, trocken bis halbtrocken
 - Rosé: Rotwein wird zugemischt, halbtrocken bis lieblich
 - o Rosso (rot): rot, normalerweise lieblich bis süß

Süßegrade

- "extra trocken" (extra dry): < 30g/l (mind 15 % vol)
- "trocken" (dry): 50g/l (mind 16 % vol)
- "halbtrocken" (semi-dry): zw. 50 und 90g/l
- "lieblich" (semi-sweet): zw. 90 und 130g/l
- "süß" (sweet): 130 g/l oder mehr



fecit E. Ruthner Dezember 20

Wermut Facts

Marken Italien

- Martini
- Cinzano
- Carpano
- Punt e Mes (by Carpano)
- Mancino
- Cocchi

Marken Frankreich

- Noilly Prat
- Byrrh
- Dubonnet
- Dolin
- La Quintinye

Marken Österreich

- Burschik
- Pontica
- Motif
- Vreimuth
- First
- Stift Klosterneuburg

Marken Deutschland

- Belsazar
- Ferdinand`s

Marken Spanien

- Lustau
- Domingo



fecit E. Ruthner Dezember 20