



BCN Vermut

Land: Spanien
Region: Terra Alta
Erzeuger: AguaVida



Um unseren mediterranen Vermuth zu produzieren verwenden wir ausschließlich Lesegut von alten Grenache Reben aus der D.O. Terra Alta. Das dort herrschende Mikroklima mit trockenen Winden aus dem Ebro-Tal sowie den lehmigen, mit Kalkstein durchsetzten Böden bietet perfekte Voraussetzungen für Garnacha Blanca. Mehr als 60% der weltweiten Produktion findet in Terra Alta statt.

Der von uns verwendete Alkohol um den Weißwein aufzuspritzen wird von Hand destilliert. Wir benutzen Trauben der für das Priorat typischen Garnacha und Carinena-Reben und destillieren in einer Arnold Holstein Anlage. In der anschließenden Mazeration werden traditionelle Vermuth-Botanicals wie Gewürznelken, Engelwurz, Zimt und Wermutkraut hinzugefügt.

Zusätzlich, und am wichtigsten für den Geschmack unseres Vermuths, destillieren wir typische Botanicals aus den Bergen des Priorats wie Wacholder, Rosmarin, Holunder und vor allem Orangenzeste.

Reus - Die Stadt des Antonio Gaudi - war während des 17. und 18. Jahrhunderts neben Paris und London eine der drei Städte in denen die offiziellen Preise für hochprozentige Alkoholika festgelegt wurden.

BCN Vermuth hat eine intensive orange-karamell Farbe welche inspiriert ist von der ursprünglichen Farbe des Vermuths im Dorf Falset im Priorat seit 1919. In ihr manifestiert sich der mediterrane Charakter des Vermuths.

Der Aperitif war in Barcelona schon immer heilig, und heute ist Vermuth der beliebteste Aperitif in der Stadt. Es gibt unzählige vermuterias in denen die Verbindung von Vermuth und Tapas fast schon wie eine Religion zelebriert wird.

Handwerklich hergestellter Vermuth aus Garnacha Blanca Trauben und mediterranen Botanicals, aufgespritzt mit Destillat aus roten Garnacha und Carignan Trauben aus dem Priorat. Trocken und komplex, mit Aromen von Bergamotte, Holunder, wilden Kräutern und einem Hauch bitterer Orangenzesten.