VERMOUTH ROYAL BLANC

La Quintinye Premium Vermouth

La Quintinye Vermouth Royal - Le Blanc enthält 18 verschiedene pflanzliche Inhaltsstoffe und Pineau des Charentes Blanc. Elegant und delikat vollmundig drückt der Wermut frische Zitrusaromen, Geschmacksrichtungen von gelben Früchten und einen leicht holzigen Gewürzhintergrund aus. Ideal als Aperitif, Schorle und für exklusive Cocktails. Das gesamte Sortiment ist 100% natürlich, nicht gefiltert, ohne Zusatz von Farbstoffen oder Aromen.

Tasting notes

Color

Goldig

Aroma

Üppig mit Noten von Blumen und kandierten Früchten, die von weichem Wermut und Orangenschale aufgewertet werden.

Taste

Elegant und sanft mit Aromen von reifen gelben Früchten sowie Brioche verschmelzen harmonisch mit einer sanft einsetzenden Herbheit und Würze.

Finish

Opulent, aromen von Traubenmost, Pineau de Charentes, Cognac und Artemisa.
La Quintinye Vermouth Royal - Führend in der Renaissance des Wermut, La Quintinye Vermouth Royal wurde in den Weinbergen des Hauses Villevert, im Herzen der Charente, geboren und verbindet die Vorzüge und das hundertjährige Know-how des königlichen Terroirs mit dem Fachwissen von Jean-Sébastien Robicquet, dem berühmten Master-Blender und Destillateur. La Quintinye Vermouth Royal ist eine Hommage an Jean-Baptiste de La Quintinye, Gründer der Gemüsegärten von Versailles und Botaniker des Sonnenkönigs Ludwig XIV. Inspiriert durch den innovativen Garten von Versailles und inspiriert von der Pracht und dem Reichtum der Festlichkeiten im Palast, ist La Quintinye Vermouth Royal elegant aus Pineau des Charentes hergestellt. Die Komposition von La Quintinye Wermut Royal beruht auf der unverwechselbaren Kombination von Pineau des Charentes und einer Auswahl erlesener Weine mit den botanischen Gewächsen. Der Pineau des Charentes ist eine Mischung aus frischem Traubensaft und Cognac, der mindestens ein Jahr in Eichenfässern reift, bis er seine Rundheit, Fülle und Intensität aufgrund seiner Aromen entwickelt, die perfekt mit der Bitterkeit der Pflanzen harmonieren. La Quintinye Wermut Royal ist der einzige Wermut mit dem Pineau des Charentes. La Quintinye Vermouth Rouge, Blanc und Extra-Dry teilen sich eine Basis von 12 sorgfältig ausgewählten Pflanzen, darunter Artemisia - eine essentielle Zutat für alle Wermutarten mit Angelika, Kardamom, Cinchona, Citrus Aurentium und Iriswurzeln. Es ist die Einbeziehung der seltenen Rebenblume und eine einzigartige Auswahl zusätzlicher aromatischer Pflanzenstoffe für die einzelnen Sorten, die zu ihrem unverwechselbaren Ausdruck und ihrer wahren Charakteristik führen. Mit Jean-Baptiste de la Quintinye eng verbunden, trägt jede Flasche La Quintinye Wermut Royal das Porträt dieses visionären Charakters mit seinen prachtvollen Gärten im Hintergrund. Jede Flasche ziert auch ein kunstvolles Lilienmuster, das Symbol des französischen Königshauses, außerdem ist das Etikett mit botanischen Zeichnungen im Stil des 16. Jahrhunderts versehen. Als perfekte Verbindung zwischen der Welt der Weine und Spirituosen lässt sich La Quintinye Vermouth Royal am besten gekühlt genießen (pur oder auf Eis), als Aperitif wie beispielsweise Rouge mit einem Spritzer Tonic und einer Orangenschale garniert oder als edle Zutat in klassischen Cocktails wie einem Royal Negroni mit La Quintinye Vermouth Rouge, einem prächtigen Dry Martini mit La Quintinye Vermouth Extra Dry oder einem Royal Vesper mit La Quintinye Vermouth Blanc.