



Miquel Barceló, 31
43730 Falset
Tel. + 34 977 830 105
Fax + 34 977 830 363
info@etim.cat

Vermut de Falset

Ein mediterraner Aperitif, reich an Aromen und Geschmacksnuancen



Verkostung

Farbe: Der Vermut de Falset besitzt eine intensive, klare Bernsteinfarbe mit mahagonifarbenen Lichtreflexen.

Die Nase: Kraftvolle Aromen, mediterrane Wälder, Thymian, Rosmarin und Fenchel; hinzu kommen Eukalyptus, Tabakblätter und zahlreiche Kräuter, die bei der Mazerierung verwendet wurden. Aus den Hintergrund steigen Geschmacksnoten wie altes Holz, feuchte Erde, Trüffel und Honig auf.

Die Zunge: Ein äußerst ausgewogener Wermut mit genau richtiger Süße und einem erhabenen Kontrast zwischen Säure und Bittergeschmack. Ein Zusammenspiel, das alles in allem einen abgerundeten Wermut mit einem ganz speziellen Charakter ergibt.

Paarung

Der **Vermut de Falset** ist ein ausgezeichneter Aperitif und passt wunderbar zu Oliven, Kartoffelchips und Herzmuscheln oder zu Canapés und sophisticateden Appetithäppchen.

Es empfiehlt sich, ihn leicht gekühlt zu servieren.

Vinifikation

Der **Vermut de Falset** wird aus weißen Garnacha- und Macabeutrauben, die wie beim Rotwein mit der Schale vergoren werden, hergestellt. Dadurch entsteht ein sehr aromatischer und blass-goldgelber Wein. Nach der Gärung wird er geklärt und gefiltert.

Dann wird er mit einem Aufguss aus mehr als 120 Kräutern, der mehr als ein Jahr in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500 und 600 l mazeriert wird, vermischt. Die Anteilsmengen und Zutaten des Aufgusses folgen haargenau dem Originalrezept, nach dem die Cooperativa Falset Marçà seit 1919 ihren Wermut herstellt.

Der Aufguss wird dem Basiswein hinzugefügt, die Süße wird angepasst und dann wird der Wermut mindestens drei Jahre in Holzfässern gelagert.

Der Wermut wird in kleinen Mengen in Flaschen abgefüllt und die Fässer werden wieder aufgefüllt, so dass sie nie vollständig geleert werden. Dies bedeutet, dass ein Teil des Ausbaus in Fässern stattfindet, die demnächst ihren 100. Geburtstag feiern werden. Vor dem Abfüllen in Flaschen erfährt der **Vermut de Falset** keinerlei mechanische oder chemische Behandlung, weshalb es vorkommen kann, dass sich mit der Zeit ein Satz am Flaschenboden bildet.