

Noilly Prat Vermouth



Verkostungsnotiz: Strohgelb mit Aromen von Kräutern, Kamille, Koriander und bitterer Orangenschale. Trocken, würzig, langanhaltender Abgang. Weinbereitung: Aus Picpoul- und Clairette-Trauben, 8 Monate in Eichenfässern gereift, 1 Jahr unter freiem Himmel, anschließend 3-wöchige Mazeration mit 20 Kräutern und Gewürzen.

Artikelnummer	50319
Artikelname	Noilly Prat Vermouth
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Noilly Prat
EAN-Code	3023010003585
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	18%
Inhalt	100 cl
Herkunftsland	Frankreich
Typ	Wermut