



Gran Bassano Vermouth Rosso

CHF 25.00 | 10 cl = CHF 3.33

Die aromatische Einzigartigkeit des Gran Bassano Rosso ist das Ergebnis eines meisterhaften Aufgusses von über zwanzig Kräutern und Gewürzen, unter denen Benediktenkraut und Moschusartige Schafgarbe herausragen, beide charakteristische Pflanzen des Bassano-Gebietes, sowie Rhabarber, Vanille, Piment, Ingwer und Lakritze. Optimal als Aperitif, mit Eis zu genießen oder in klassischen Cocktails.

Produzent	Poli Distillerie
Kategorie	Spirituosen
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	18.0 %
Traubensorten	Merlot
Artikelnummer	30001318



Geschichte





Gran Bassano

In Bassano ist die seltene Erstauflage der Pharmacopoea Taurinensis* aus dem Jahre 1736 erhalten, in der "Vinum Absinthites" erstmals beschrieben wird, gewonnen wird es durch das Mazerieren von Artemisia Absinthium und anderen Kräutern im Wein. Bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts verbreitete sich der mit Wermut (Absinth) aromatisierte Wein am französischen Hof und wurde mit dem Namen "Vermouth" benannt, später in Italien als Vermut bekannt.

Das Vermouth-Rezept wurde bereichert, dank venetianischen Händler, die aus Indien, Indonesien und Afrika hochwertige Gewürze wie Kardamom, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Rhabarber, Myrrhe, Ingwer, Sandelholz und Zitwer importierten; später kamen aus Amerika, Vanille und Chinarinde.

