bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele

Vermut Falset Blanc 1912



Vermut Falset Blanc 1912
Montsant

Art-Nr.: 12684
Grösse: 75 cl
Appellation: Montsant
Bewertung: 17.5+/20 BAP
Trinkreife: Innert 3 Jahren
Glasempfehlung: Weisswein
Serviervorschlag: Apéro, Oliven, Käse
Ausbau: Holzfass
Anbau: Naturnah
Traubensorten: Garnacha, Macabeu

20.50 CHF

Der Vermut ist eine Spezialität aus der spanischen Region Montsant. 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.

Anschliessend wird er mit einem Aufguss aus mehr als 120 Kräutern, der mehr als ein Jahr in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500 und 600 Liter mazeriert wird, abgemischt. 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 dieses Jahr ihren 100. Geburtstag feiern.

Was für ein wunderbares Apéritif- Erlebnis - 17.5+/20 BAP. Der Vermut ist abgefüllt und zum Genuss innert zwei Jahren empfohlen.

Die Degustationsnotiz

Probieren Sie auch den Vermut Falset Negre

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch