## Wachisnais

# *Vermut Celestial*

**750 ml**

**Spanien, Ribera del Duero**

**9930003302**

**Tempranillo**

**Alkoholgehalt:** 15,5 %




## Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Gebratene Entenleber mit Spekulatius-Crumble**

**und Quittengelee**

(Geflügel)

**Lauwarme Rosinenkuchen mit Mandeleis**

(Dessert)

**Schokoladen-Parfait mit heißen Amarena-Kirschen**

**und Meringue**

(Dessert)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.03.2022

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit violetten und braunen Reflexen

Nase:

Der Wermut Celestial lebt deutlich von herbalen und etherischen Nuancen. Eukalyptus, Minze sowie Thymian und Rosmarin breiten sich aus. Fenchel, Anis und Süßholz kommen wie gerufen hinzu. Bitterorange, Grapefruit sowie Zimt und Nelke ergänzen diesen Gedanken herrlich. Er hat einen medizinischen Charakter, der nach Salbei-Bonbons duftet und Karamell ins Spiel bringt. Rosinen und Datteln kommen langsam in Fahrt. Lakritz, dunkle Schokolade und Kakaobutter runden ihn abschließend ab. Schwarzer Pfeffer, Wacholderbeeren und sowie Cranberry setzen den Schlussakkord.

Gaumen:

Am Gaumen sorgt er für viel Freude und guten Trinkfluss. Er breitet einen angenehmen Schmelz aus, der mit reichlich Grip versehen ist. Kakaobutter, dunkle Schokolade und Amarena-Kirsche treten am Gaumen in Erscheinung. Er wirkt fruchtig verspielt und tänzerisch leicht. Dabei umgarnt er einen völlig. Mundfüllend haftet er noch lange an. Seidig und klar. Sehr gut balanciert und mit viel Länge versehen. Auffällig sind seine Eleganz und Länge. Spekulatius und Lebkuchen sind noch lange im Nachhall zu erkennen.