

 **Wachisnais**

Vermut Blanco

 750 ml

 Spanien, Ribera del Duero

 9930003300

 Albillo, Verdejo

Alkoholgehalt: 1.550,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.03.2022

Farbe:

Funkelndes Zitronengelb

Nase:

In der Nase verbreitet der Wachsnais Wermut blanco eine enorm florale Note. Lavendelblüten, weißer Flieder und Jasmin. Lavendelseife kommt einem dabei zusätzlich in den Sinn. Zitronen- und Orangenesten als auch Mandarinhaut kommen deutlich zum Vorschein. Etherische Noten deuten auf Tannennadeln, Thymian und Salbei hin. Weißer Pfirsich, Nektarine und Mirabelle breiten sich langsam aber großflächig aus. Zarte Anklänge von Dörrobst gesellen sich hinzu. Pfefferminze und Eukalyptus setzen neben Anis und Fenchel den Schlussakkord.

Gaumen:

Am Gaumen erinnert er zunächst an herbe Äpfel und Birnen, die mit Schale verzehrt werden. Süße, Säure und Bitterstoffe stehen in gutem Einklang zueinander. Die Bitternoten dominieren dabei das Geschmacksbild. Im Nachhall prägen Wacholder und Salbei deutlich sein Aromenprofil. Er offenbart dabei ein wenig Schmelz und ein zartes Tannin. Mit Grip versehen bietet er auch beim zweiten und dritten Schluck Abwechslung im Glas.