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.