



## VINMUT

Bodegas Más Que Vinos | Cabañas de Yepes-Toledo



<b>Herkunft</b>	DO Tierra de Castilla-La Mancha   Spanien
<b>Produzent</b>	Bodegas Más Que Vinos   Cabañas de Yepes-Toledo
<b>Traubensorte</b>	Malvar

Auf der Grundlage von althergebrachten Wermutsrezepten aus Deutschland und Spanien wurden die feinsten Kräuter beider Länder zusammengetragen und für die Bereitung des Vinmuts verwendet. Der Weisswein, aus den alten Buschreben der lokalen Rebsorte Malvar gekeltert, wurde mit der erlesenen Kräuterauswahl versetzt.

Da ein trockener, leichter Wermut erzeugt werden sollte, wurde weder Alkohol noch Zucker zugegeben.

Geniessen Sie den Vinmut als erfrischenden Aperitif z. B. als Spanish Kiss: 1: 1 Vinmut und roter süsser Wertmut & etwas Orangenschale, Auf Eis im Cocktailglas serviert

oder als unseren MQV Spezialcocktail:  
2 Teile Vinmut und 1 Teil Gingerale, eine Orangenschale, eine grüne Olive auf Eis.

Und natürlich zu allen Martinicocktails.