



VERMOUTH

BY WAALEM

Fakten

Produkt:	Wermut
Herkunft:	Insel Föhr, Deutschland
Alkoholgehalt:	18% vol
Inhalt:	0,75l

Der erste Wermut von der Insel Föhr!

Unmittelbar am feinsandigen Strand des Friesendorfes Nieblum, mitten im Wattenmeer auf der Nordseeinsel Föhr, findet sich das im Stil des 19. Jahrhundert gebaute Weingut. Hier bewegt reine Seeluft die Trauben, die sich unter der nordfriesischen Sonne wärmen und an mildem Nordseeklima reifen. Dass die Familie Roeloffs als leidenschaftliche und stolze Friesen auf Föhr angefangen haben Wein anzubauen, war zunächst ein Experiment. Der vom Vater-Sohn-Duo geleitete Weinberg umfasst mittlerweile fast 6 Hektar Anbaufläche, die völlig von Hand bestellt wird! Mit großer Freude am Wein und echter Dankbarkeit ist der Anspruch „Qualität geht vor Quantität“ bei der ganzen Mannschaft des Weinguts Waalem in Fleisch und Blut übergegangen. Mit ihrem ersten Wermut setzen die Roeloffs im nordischen Weinbau nun ganz neue Akzente. Echter und authentischer Genuss, der entweder pur, auf Eis, im Klassiker Manhattan oder in anderen Cocktailkreationen zur Geltung kommt.

Vermouth by Waalem Red

Im Fokus stehen rote Früchte, es kristallisieren sich Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere, sowie eingelegten Pflaumen heraus. Durch den erdigen und malzigen Geruch gepaart mit Karamell kommen Erinnerungen an Schokolade hoch. Nelken und Orangen ergänzen sich gegenseitig im Duft. Ebenso lassen sich Nuancen von Zitronengras, Flieder und Lavendel mit einem Hauch von Rosen in ihren wesentlichen Zügen erkennen. Durch genug Zeit im Glas wird einem die Vielschichtigkeit des Wermuts bewusst. Geschmacklich finden sich die nasalen Aromen, wie rote Früchte, Cassis und Karamell wieder; erweitert mit einem würzig-süßen Aroma von Vanille und Zimt sowie einer Prise Pfeffer. Noten von Kräutern wie Minze und Anis kommen nach einer längeren Zeit durch und runden das Geschmacksprofil ab.



360-1/08.2022