VERMUT NEGRE · SANS DOMAINE

SUMO

l'aperitiu!

Vermut negre sobre un vi de sumoll i moneu: absenta i genciana per a l'amargor, pell de taronja amarga, herbes i espècies per a l'aroma, i un toc de caramel. Rodó, amb un final amarg elegant.

680
AMPOLLES

15 %
GRAU

2 mesos
DE REPÒS, COM A MÍNIM

EN 10 SEGONS

Vermut negre de sumoll i moneu: dolç d'entrada, amarg i elegant al final. Amb gel i una rodanxa de taronja.

VI BASE
Vi de sumoll i moneu

ESTIL
Vermut negre · un toc de caramel

BOTÀNICS
Absenta, genciana, pell de taronja amarga, herbes i espècies

REPÒS
Com a mínim 2 mesos abans de sortir

SERVIR
Amb gel i una rodanxa de taronja

AMB QUÈ

Només l'aperitiu · Tapes

L'ETIQUETA

El codi QR porta a l'etiqueta electrònica de la UE (ingredients i valors nutricionals).

COMANDES · WHATSAPP
+34 644 681 428

CORREU
lambert75@gmail.com

SEGUEIX-ME
@sans_domaine