



CARPANO ANTICA FORMULA

Vermouth

Benedetto Carpano erfand 1786 dieses antike Rezept und schuf die Warenkategorie des Wermuts. Carpano Antica Formula ist der italienische Wermut par excellence, der erste Wermut der Geschichte, zusammengesetzt aus Weisswein, Moscato aus dem Piemont und gehaltvollen südtaliesischen Weinsorten. Geschmack und Aroma verdankt er den aufmerksam ausgewählten Aufgüssen aus Bergkräutern.

Tasting notes

Taste

Das Vanillebouquet wird durch die Geschmacksnote von Gewürzen und Trockenfrüchten wie z. B. der Sternanis, der Orangenschale und der Dattel abgerundet. Er eignet sich kalt serviert als Aperitif oder nach dem Abendessen; Carpano Antica Formula wird aber auch als Zutat für raffinierte Cocktails und zur Zubereitung einer speziellen Variante der großen Klassiker, wie z. B. dem renommierten Negroni oder dem klassischen Americano verwendet. Zu den jüngsten Kreationen gehört der Cocktail "Prince of Wales", einem der meistverkauften Cocktails in der renommierten Lounge Bar Rivoli im Hotel Ritz in London.