

Burschik's Dry Vermouth

Burschik, de eerste Oostenrijkse vermouth producent, is een oud Weens merk, opgericht in 1891 door de heer Burschik en 10 jaar later overgenomen door de huidige eigenaars, de familie Specht.

De kelders bevinden zich midden in het centrum van Wenen.

Alleen verse kruiden worden gebruikt om deze bijzondere vermouth te maken naar een oud en geheim familie recept. De wijn die wordt gebruikt is Weissburgunder (Pinot Blanc).

Land:	Oostenrijk
Streek:	Niederösterreich, Wenen
Appellatie:	n.v.t.
Wijngaarden:	Weissburgunder (<i>Pinot Blanc</i>), afkomstig van wijngaarden rondom Wenen
Producent:	Leonhard Specht
Ingrediënten:	Witte wijn van Weissburgunder (<i>Pinot Blanc</i>). Kruiden / botanicals o.a.: Alpen alsem, koriander, gember, kardemon, sinaasappel, engelwortel
Stijl:	Kruidig, dry
Neus:	Intens, kruidig
Kleur:	Helder bleekgeel
Mond:	Kruidig, viooltjes, bittere citrus.
Serveren en bewaren:	Na opening niet langer dan 6-8 weken bewaren, bij voorkeur in de koelkast.
Website producent:	http://www.burschik.com

