

# Maison Noilly Prat Noilly Prat Orig.French Dry Französischer Wein-Aperitif



<b>Art.-Nr.:</b>	041093
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	18 %
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Restzucker:</b>	0,000 g/l
<b>Säure:</b>	0,000 g/l
<b>EAN:</b>	3023010003592

## Preise

**Flasche 13,50 €** brutto

Preis pro Liter: 18,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Noilly Prat trägt das Aroma südlicher Kräuter und Gewürze in sich. Dafür lieben ihn Barkeeper genauso wie Köche. Doch woher kommt der trockene Franzose, der als Drink begeistert und als Zutat ganze Menüs veredelt ?

Das Herstellungsverfahren ist einzigartig: Unter freiem Himmel lagern in Marseillan, einer kleinen Hafenstadt an der südfranzösischen Küste, hinter alten Mauern reihenweise Weinfässer. Ein ganzes Jahr lang sind sie Wind und Wetter ausgesetzt. In ihnen reifen die hier in der Region angebauten Weißweine Picpoul und Clairette. Haben Zeit und Elemente ihr Werk vollendet, greift Kellermeister Jean-Louis Mastoro ein: Er mischt die Weine und fügt ihnen die Mistelle, ein mit Weinalkohol versetzter Most der Muskattraube, hinzu.

Mit Essenzen von Zitrone und Himbeere betont er die fruchtige Note. Das Wunderbarste aber kommt zum Schluss: Während der Mazeration aromatisiert Mastoro den Wein mit einer streng geheimen Komposition aus über 20 Kräutern und Gewürzen.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

