





## **Dubonnet Rouge**

**Kategorie** Aperitif & Bitter

Land Frankreich

Region

**Produzent** 

Klassifikation

Traubensorte

**Inhalt** 75 cl

**Jahrgang** 

Artikelnummer 8881



## Vinifikation / Ausbau

Joseph Dubonnet, ein französischer Handelsmann, entwickelte seinen nach ihm benannten Aperitif ursprünglich als Mittel zum Zweck. Da er Chinarinde enthält, sollte mit einer Mischung aus verstärktem Wein, Zucker und verschiedenen Kräutern der bittere Geschmack der Chinarinde überdeckt werden. Diese wurde früher an die Legionäre in den tropischen Gebieten eingesetzt, in der Malaria vorherrschte. Heute wird Dubonnet, ein mittlerweile beliebter Aperitif, von Heaven Hill in Kentucky produziert und kam im Sommer 2018 mit einem milderen Geschmack und neuem Design auf den Markt. Auf dem neuen Etikett findet sich die Katze von Frau Dubonnet, die zu dem neuen Markenzeichen dieses Aperitifs werden soll.Region: Thuir, Languedoc-RoussillonDetails: Aromatisierter Rotwein aus den Traubensorten Grenache, Carignan, Muscat, und Macabeo, mit Traubensaftlikör "Mistelle", Gewürzauszügen sowie Chinin versetzt und aromatisiert, mit kurzer Fasslagerung

## Charakter

Dieser Aperitif wurde 1846 von Joseph Dubonnet in Paris kreiert. Er besteht aus verschiedenen Rotweinen, verfeinert mit Chinarinde, Orangenschalen, ungerösteten Kaffeebohnen, sowie diversen Kräutern und Gewürzen.

## Konsumhinweis

Anwendung: pur, "On the rocks", für Drinks und fruchtige Cocktail-Variationen, ebenfalls als Stellvertreter eines roten Wermut.Degustationsnotiz: Zeigt im Geschmack eine leicht bittere Note, dazu Gewürze und Zitrusaromen sowie eine dezente Süsse.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen