

NOILLY PRAT

Noilly Prat

Frankrike



PRIS

169 kr

Jämförpris 225 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	18,0 % vol
Sortiment	Fast sortiment
Artikelnr	861001

SMAKKLOCKA

Fyllighet		7
Sötma		2
Fatkaraktär		1

OM VINET

Noilly Prat är en klassisk fransk vermouth från södra Frankrike, framställd enligt ett hemligt recept som inkluderar en blandning av vita viner och en unik ört- och kryddblandning. Med en frisk och nyanserad smakprofil med inslag av citrusskal, malört, aprikos, fläder och färska örter är den perfekt som aperitif väl kyld eller som en smakrik bas i cocktails som martini och negroni. Den gyllengula färgen och den kryddiga doften gör den till en uppskattad följeslagare till lättare rätter och ostbricka.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

848 kcal

alkohol 746 · socker 102 kcal

PER 15 CL

170 kcal

alkohol 149 · socker 20 kcal

SOCKER

3,4 g

per 100 ml

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.





PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Noilly Prat

Vin- och sprithandlaren Joseph Noilly skapade sin första vermouth 1813. Sonen Louis etablerade La Maison Noilly Prat 1850 i Marseillan, som då var en liten fiskeby intill Medelhavet i södra Frankrike. Noilly Prat & Cie skapades när Louis svåger Claudius Prat anslöt sig till firman. 1971 köptes firman av Martini & Rossi, som numera ingår...

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Bacardi AB



Noilly Prat

Frankrike

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ kraftig

☐ Fukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ örter ☐ Mineral

☐ Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	☒ 7	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	☒ 2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

