

Gåsefjer lys Vermouth

På Hideaway Vingård er vi ret begejstrede for Italien, maden, vinen og stilen, derfor var det nærliggende at dykke ned i den italienske vinhistorie, og gøre dem kunsten efter... at lave en flot tør vermouth!

Gåsefjer Vermouth er en flot, vinøs vermouth. Det er vinen der bærer vermouth'en, mens urterne og alkoholen blot fungerer som underlægningsmusik.

Vermouth'en er udviklet med tanke for at det er druerne der udgør det vigtigste element i vermouthen, og at det også kan smages.

Gåsefjer lys Vermouth er moden, gæret på ståltank og har efterfølgende ligget på træfad i fem år.



Det flere meter høje laurbærtræ og den 9 år gamle rosmarinbusk på Hideaway Vingård, har måttet afgive en del af deres løv til vermouthen, mens strandmalurten i vermouthen er samlet langs Fejø's kyster.

Det beskedne sukkerindhold giver plads til at åbne op for aromaerne fra urterne som vinen er krydret med, mens vinen stabiliseres med alkohol.

Servering

Lys eller hvid vermouth – Fejbatting Vermouth – kan drikkes med is og tonic, eller kan anvendes i drinks – Gåsefjer lys Vermouth med tranebær eller havtorn..

Vermouth med tranebær eller havtorn

Til 2 personer:

2 dl kold, Fejbatting vermouth
1 dl tranebærvodka el. havtornvodka (1 dl. vodka og ½ dl. tranebær el. havtornsaft)
2 isterninger
to halve citronskiver

Fordel ingredienserne ligeligt i to afkølede glas.

Serveres straks.

Alkohol: 18% vol

[> Gåsefjer Fejbatting Vermouth kan købes her](#)