



## Oscar.697 Vermouth Rosso

**FrISChe rote Früchte und Beeren,  
angenehme Süsse, leichte Säure,  
dezenTe Bitternote**

**Erzeuger:** Oscar.697

**Region:** Lombardei

**Grundstoff(e):** Trebbiano di Romagna, Rhabarber,  
Süssholz, Karamel und Wermutkraut

**Ausbau:** trad. Herstellung mit Kaltmazeration, 140g  
Zucker

**Alkohol:** 16.0 % vol

**Wann, wie wo:** Pur auf Eis, mit Orangenschale, oder  
zum Mixen mit Rum, Whiskey, Mezcal oder Tonic Water

**0.75 l** – Bestellnummer 79860

**Auszeichnungen/Presse:**

einer der besten italienischen Vermouths (Gambero  
rosso 2016)

---

### Oscar.697 Lombardei

Gegründet 2013 von Stefano di Dio mit einem jungen, kreativen Team, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, traditionellen Vermouth mit moderner Ausrichtung zu kreieren. Hierfür suchte man sich dazu noch einige erfahrene Barleute und mit Oreste Sconfienza einen Top-Vermouth-Produzenten im Piemont. Es werden wenige und nur beste, natürliche Zutaten verwendet, grösstenteils biozertifiziert. Das Ergebnis ist hervorragend, zum einen

ein weisser Vermouth, der sich im Spannungsfeld von einem süssen, über Zitrusnoten bis zum trockenen Vermouth bewegt, komplex und ausgewogen bitter. Zum anderen ein roter Vermouth (eher hellbräunlich, da nur echtes Karamell verwendet wird), dessen schöne Frucht- und leichte Karamellsüsse durch Rhabarber fein abgefedert und mit Süssholz und Wermutkraut in beste Balance gebracht werden.