



## Finlays Whisky, Wein & Spirituosen Online Versand Shop

### Katalog

**Hersteller: Belsazar**

**Stand: 01.09.2022**

Preise inklusive Mehrwertsteuer, exklusive Versandkosten  
(Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten)

Spirituosen World GmbH Hohenzollernstr. 8880796 München Deutschland

Telefon: +49 (0)89 / 327 0979-145  
Fax: +49 (0)89 / 327 0979-15

Email: [info@finlayswhiskyshop.de](mailto:info@finlayswhiskyshop.de)  
Internet: [www.finlayswhiskyshop.de](http://www.finlayswhiskyshop.de)

Öffnungszeiten:  
Mo.- Fr. 9:00-16:30 Uhr

Umsatzsteuer-ID: DE276060222  
Handelsregister: 242858



Belsazar Wermuth, Aperitif - aber anders, leicht - und doch stark. Der Schwarzwald: der Ort, an dem Berliner Kreativität und Lebensfreude mit dem Geschmack ausgewählter, natürlicher Weine und Gewürze zu einem einzigartigen Wermuth verschmilzt. Durch die Obstbrände des Schwarzwälder Familienunternehmens Schladerer bekommt der Belsazar Wermut einen ganz besonderen Touch. Besonders ausgewählte Pinot Noir Trauben aus dem Schwarzwald bilden das Fundament des Vermouth Belsazar. Das Wermutkraut spielt eine essenzielle Rolle im Geschmack und ist die Basis für das Zusammenspiel einer Vielzahl heimischer Kräuter, und den einzigartigen, natürlichen Charakter Belsazars. Ein guter Rebsaft ist die Basis eines jeden Wermut. Für Belsazar werden bevorzugt hochwertige Weine aus den südbadischen Regionen Markgräflerland und Kaiserstuhl verwendet, die regional produziert und angebaut werden. Mazerate sind verantwortlich für die komplexen Geschmacksnoten von Belsazar. Die Auszüge aus Kräutern, Gewürzen, Blüten und Schalen sind so verschieden wie die Berliner Kieze und reifen in großen Glasballons. Ein Schuss Obstbrand verleiht Belsazar den richtigen Dreh. Obstbrände von Schladerer werden seit 1844 im Familienunternehmen gebrannt und ausschließlich mit natürlichen Zutaten hergestellt. Die feine Süße von Belsazar wird durch die Zugabe von Schwarzwälder Traubenmost erzeugt. Um die Fermentation des Mostes zu stoppen, wird dieser mit Branntwein veredelt, der in Eichenfässern reift. So kommt eine dezente Sherrynote mit in die Flasche. Die Hochzeit In der Filtration werden alle Zutaten zusammengeführt. Wein, Mazerate, Obstbrände und Most werden eins. Die Geburtsstunde des Wermut, bei der es vor allem um das feine Zusammenspiel von Handwerk, Zeit und Temperatur geht. Reifung im Steingutfass. Die bis zu drei Monate lange Reifung in geschmacksneutralen Steingutfässern lässt den Wermut seine komplexen Aromen entwickeln. Die Zutaten vermischen sich, ohne, dass unerwünschte Aromen eines Holzfasses aufgenommen werden könnten. So behält Belsazar seine Frische, Komplexität...

**Belsazar Vermouth Dry 0,75 L**

So trocken ist der Schwarzwald nur im Sommer - Belsazar Dry Wermut.

**Art.-Nr.:**  
5667513

**Lebensmitt...:** Belsazar  
**Land:** Deutschland  
**Weinart:** Wermut  
**Sensorisch...:** Trocken  
**Alkoholgeh...:** 19,0 % vol  
**Inhalt:** 0,750 Liter  
**Gewicht:** 1,400 kg

**Enthält:** Sulfite  
**EAN:** 4260370120012

**Preis:**  
**17,75 €**

**Literpreis:**  
23,67 €

**Lieferzeit:**  
2-3 Tage