



Noilly Prat Wermut

Produzent	Noilly Prat & Cie
Land/Gebiet	Frankreich/Paris
Produkt	Wermut
Alkoholvolumen	18.0%
Inhalt	50 cl

Die Bestandteile dieses französischen Wermuts werden zuerst monatelang in kanadischen, anschliessend in französischen Eichenfässern unter freiem Himmel und der Sonne des Languedoc gereift und erst dann mit weiteren Zutaten vermischt. Noilly Prat verleiht vielen Saucen und Suppen das gewisse Etwas, kann aber auch sehr gut zum Aperitif getrunken werden. Im Gegensatz zu den fruchtigen italienischen Wermutgetränken (Martini, Cinzano usw.) ist die französische Variante Noilly Prat ausgesprochen trocken im Geschmack. Dies macht ihn nicht nur zum idealen appetitanregenden Aperitif, sondern auch zur unnachahmlichen Aromatisierzutat für Saucen. Aber auch zum Würzen und Parfümieren von Fleischfarcen oder Marinaden (Fisch und Fleisch) eignet er sich hervorragend. Noilly Prat dominiert ein Gericht nie, gibt ihm aber den letzten Schliff. Als Ersatz kann man auch eine Mischung aus Weisswein und sehr trockenem Sherry verwenden.