



Frankreich

Noilly Prat Extra Dry 18°

CHF 21.50

100cl
18%
AN 102810

Herstellung

Für die Herstellung von Noilly Prat Original Dry werden 20 verschiedene Kräuter und Gewürze aus der ganzen Welt verwendet. Dazu gehören unter anderem Kamille, Koriander aus Marokko, Bitterorangen aus Tunesien, Kardamom aus Indien und Holunderblüten.

Produzent

1813 leitete Joseph Noilly ein etabliertes Wein- und Spirituosenunternehmen in Lyon. Bereits damals stellte die Familie ihren eigenen Wermut her. 1828 stieg sein Sohn, Louis Noilly in den Betrieb ein und gründete zusammen mit Claude Prat die Firma Noilly Prat & Cie. Neue Produktionsanlagen im Raum Marseille wurden in Betrieb genommen und der Noilly Prat Wermut im grossen Stil hergestellt.