Vya Vermouth Extra Dry



Erzeuger:	Quady Winery
Art. Nr.:	606.093
Herkunftsland:	USA
Region:	Kalifornien
Ort des Gutes:	Madera

Auszeichnungen

Houston Livestock Show and Rodeo Wine Competition: Gold

San Francisco IWC: Silber

Beverage Testing Inst./World Wine Championship: Gold & Best Buy, 92 Punkte

Weingut / Erzeuger

Laurel und Andrew Quady, ehemalige Mitarbeiter der militärischen Sprengstoffabteilung, verfolgten ihren Traum von einem ruhigen, ländlichen Leben und wagten 1975 den mutigen Schritt in ein völlig neues Kapitel. Sie begannen ihr zweites Leben als Winzer und machten sich mit der Entdeckung der seltenen Orangen-Muskat-Traube (ital. Moscato Fior d'Arancio) schnell einen Namen. Sie wurden zu Pionieren für außergewöhnliche Dessertweine und erkannten die Einzigartigkeit ihres neu eingeschlagenen Lebensweges.

Das Weingut liegt im San Joaquin Valley, das für seine sandigen, mit Geröll durchsetzten Böden bekannt ist. Obwohl die Sommer in dieser Region sengend heiß sein können, sorgen kühlende Winde für eine leichte Abkühlung. Laurel und Andrew Quady erkannten schnell, dass diese Umgebung perfekt für die Produktion von Orange Muscat und Black Muscat ist.

Es gelingt ihnen, eine Parallele zu Port oder Madeira zu ziehen, indem sie ihre Dessertweine auf besondere Weise verstärken. Sie legen großen Wert darauf, die fruchtigen Aromen und würzigen Nuancen der Trauben zu erhalten und hervorzuheben und achten besonders auf einen klaren und sauberen Abgang.

Neben ihren hochwertigen Muscat-Weinen haben sich die Quadys auch mit ihren Vermouths einen Namen gemacht. Die verschiedenen Trauben, darunter auch der Orange Muscat, werden sorgfältig ausgewählt und stammen direkt aus den eigenen Weinbergen. Die Grundweine für die Vermouths werden mit Bedacht so hergestellt, dass sie frisch und rein sind, ohne zu viel Sortencharakter zu zeigen, damit sich die Kräuter entfalten können.

Die Kräuter, möglichst aus eigenem Anbau oder sorgfältig aus Ländern wie Indien, Russland und Spanien eingekauft, werden dem Wein beigemischt. Die Mischung der Kräuter erfolgt in kleinen Mengen und mit größter Sorgfalt, um den einzigartigen Vya Wermut zu erhalten, den es nur bei Quady gibt. Für den süßen Vya wird ein Teil des hauseigenen Portweins verwendet, um die gewünschte Süße zu erzielen, was zu einem einzigartigen und unvergleichlichen Geschmack führt.

Beschreibung

Farbe:	helles, blasses strohgelbe
Rebsorte:	Vermouth
Charakteristik:	fünfzehn verschiedene Kräuter verleihen dem Wermut sein einzigartiges Aroma, die Aromenpalette reicht von Orangenschalen bis hin zu Nüssen und einem Hauch von Vanille
Liefereinheit:	12 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkoholgehalt:	18 % vol.
Restzucker:	0 g/l
Gesamtsäure:	4,7 g/l

Gastromische Empfehlungen

ein sehr trockener, aromatischer Aperitif-Vermouth für elegante Drinks und leichte, salzige Speisen.

Stand: 30.10.2026 22:33 Uhr