

BERMET - crveni i beli

To je slatko, mirišljivo, aromatično vino koje liči na italijanski vermut, ali se proizvodi na drugi način, maceracijom više od 20 različitih trava i začina.

Danas se u Srbiji jedino originalno desertno vina - bermet, može naći u fruškogorskim podrumima, pre svega u Sremskim Karlovcima. To je slatko, mirišljivo, aromatično vino koje liči na italijanski vermut, ali se proizvodi na drugi način, maceracijom više od 20 različitih trava i začina. Bermet se može pijuckati hladan, kao aperitiv, ili na sobnoj temperaturi kao desertno piće uz kolače.

U Sremskim Karlovcima se ponovo, posle višedecenijske pauze, proizvodi Bermet (beli i crveni). To karlovačko vino nekada se pilo i na austrijskom dvoru, a Bermet je volela i carica Marija Terezija.

Nijedan proizvođač bermeta neće odati recept za spravljanje, naprotiv, "formule" za proizvodnju čuvaju se kao najdragocenije porodične tajne. Već to govori da proizvodnja zahteva veliko vinarsko umeće da bi se dobio željeni aromatični ukus.

Idealna temperatura 18 C

Naglasak: Pije se kao aperitiv (hladan), ili uz desert (topao).

Najbolje prija uz:

- Kuglof
- Orasnice i drugi kolači sa orasima
- Sušeno voće, posebno kajsije
- Desert sa ukusom meda
- Bela ili crna gorka čokolada
-