

# BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP - Bronze 2 JAHRE GEREIFT

Der neue Balsamico-Essig aus Modena IGP von Da Ponte ist das Ergebnis einer starken Verbundenheit mit den Trauben und der Tradition. Er hat eine intensive, hellbraune Farbe und ein süß-säuerliches Aroma, das von duftenden Noten und von Holznoten unterstrichen wird.

Der Geschmack ist angenehm süß-säuerlich und ausgewogen mit dem für gekochten Most typischen Fruchtgeschmack. Das hervorragende Ergebnis ist auch auf eine gut zweijährige Reifung im Holz und zweier Dekantierungen zurückzuführen, ein grundlegendes Verfahren, um die mikrobiologischen Umwandlungen zu vollziehen, die eine echte Geschmacksharmonie und ein unvergleichliches Aroma hervorbringen.

## BESCHREIBUNG

**Zutaten:** gekochter Most aus Trauben des Trebbiano und Lambrusco di Modena, Weinessig

**Alterung:** 2 Jahre in Holz

**Anzahl der Dekantierungen:** 2

**Säuregehalt:** mindestens 6%

## DEKANTIERUNG

In den ersten kalten Monaten, nachdem die sommerlichen Temperaturen den Zuckergehalt des Essigs erhöht und die Menge im Fass verringert haben, wird das Ausgangsniveau wiederhergestellt, indem die erforderliche Menge aus dem nächsten Fass entnommen wird. Der Füllstand des letzten Fasses der Reihe wird mit gekochtem Most aus der letzten Ernte aufgefüllt.

## EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG

Geeignet zum Dressing von Salaten und zur Zubereitung von Dips und Soßen. Er eignet sich auch hervorragend, um Fleisch- und Fischgerichten eine originelle Note zu verleihen.



## VERPACKUNG

In Einzelflaschen à 250 ml, Kupferfolie.



**ANDREA DA PONTE**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892  
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 250 ml



8 002266 002004

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



8 002266 062008

QR Code web

