

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP - Silber 3 JAHRE GEREIFT

Wie der Grappa der Distillerie ist auch der Balsamico-Essig Andrea Da Ponte di Modena IGP ein Produkt von hoher Qualität und Tradition, der aus Trauben gewonnen und in Holz gereift wird.

Seine intensive, hellbraune Farbe verbindet sich mit einem ausgewogenen Aroma, das angenehm von Holznoten unterstrichen wird. Der Geschmack ist anhaltend, samtig, süß-säuerlich mit köstlichen fruchtigen Noten. Sein sanfter Duft und sein harmonischer, ausgewogener Geschmack sind das Ergebnis von 3 Dekantierungen, die mit viel Geschick und ausschließlich von Hand durchgeführt wurden.

BESCHREIBUNG

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

Alterung: 3 Jahre in Holz

Anzahl der Dekantierungen: 3

Säuregehalt: mindestens 6%

DEKANTIERUNG

In den warmen Monaten verdunstet der Essig aufgrund der Temperatur, wodurch sich seine Zuckerkonzentration erhöht, aber die Menge im Fass verringert. Um das Ausgangsniveau wiederherzustellen, wird die zum Auffüllen benötigte Essigmenge aus dem nächsten Fass entnommen. Das letzte Fass wird mit gekochtem Most aus der letzten Ernte auf gleiche Höhe gebracht.

EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG

Ideal für Salate, gekochtes und gegrilltes Gemüse, Soßen und Vinegretten und als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten.



VERPACKUNG

IZZn Einzelflaschen à 250 ml, Silberfolie



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 250 ml



EAN KARTON MIT 6 FLASCHE



QR Code web

