

BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA IGP - Gold 6 JAHRE GEREIFT

Andrea Da Ponte Balsamico-Essig aus Modena IGP ist ein wahres Elixier für Liebhaber des Geschmacks und der besten italienischen Tradition. Von geschickten Händen hergestellt, begleitet seine intensive Farbe ein Aroma mit fruchtigen Noten und holzigen Anklängen, angenehm bittersüß. Am Gaumen sorgen die 6 Jahre Reifung in Holzfässern und die mikrobiotische Umwandlung durch 6 Dekantierungen für angenehm anhaltende, bittersüße und fruchtige Empfindungen, die typisch für gekochten Most sind.

Er eignet sich hervorragend für die Küche und ist ein wertvolles und originelles Geschenk für Liebhaber von erhabenen Aromen, die nur durch Erfahrung und die Liebe zum Territorium entstehen können.

BESCHREIBUNG

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

Alterung: 6 Jahre in Holz

Anzahl der Dekantierungen: 6

Säuregehalt: mindestens 6%

DEKANTIERUNG

Um das Ausgangsniveau des Fasses nach der Verdunstung aufgrund der hohen Temperaturen in den Sommermonaten wiederherzustellen, wird die erforderliche Menge Essig aus dem nächsten Fass entnommen. Der optimale Füllstand des letzten Fasses wird erreicht, indem gekochter Most aus den Trauben der letzten Ernte hinzugefügt wird.

EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG

Geeignet für Salate, gekochtes Gemüse, Fleisch, Fisch, Wurstwaren, Kartoffeln, Omelettes, Risotto, Pizza, Käse, Obstsalat, Erdbeeren, Eis, Käsekuchen

...



VERPACKUNG

In Einzelflaschen à 250 ml, Goldfolie.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 250 ml



EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



QR Code web

