
Weinpass

Balsamico - Argento - Emilia-Romagna -Italien - 0,25 Liter - Maletti & Regnani



Beispielbild

Rebsorte

Passt zu...

Salat, Kalbfleisch, Käse

Beschreibung

Der große Klassiker aus dem Hause Maletti & Regnani. Intensives Trauben-Aroma. Im Gaumen delikat, süßlich-würzig. Mit einer feinen fließenden Oberflächenspannung. Perfekt zu Salat-Dressing und für pikante Saucen. Ein Weinessig der Extraklasse!

Weingut:	Maletti & Regnani
Lage:	-
Keller:	Modena
Anbaugebiet:	Emilia-Romagna
Herkunftsland:	Italien
Bodenart:	-
Weinanbau:	Der Aceto Balsamessig ist ein Essig aus der italienischen Provinz Modena. Zutaten: gekochter Traubenmost, Weinessig, keine Farbstoffe (wie Karamell), keine KonservierungsmittelSäure: 6%. Der Name verweist auf den feinen Geruch. "Balsam bedeutet Wohlgeruch".
Weinausbau:	Der Most wird von spätgelesenen Trebbiano oder Lambrusco-Trauben durch Kochen eingedickt, so dass circa 30-70% davon übrig bleiben. Insgesamt sind sechs Weißwein-Rebsorten zugelassen. Eine alkoholische Gärung findet nicht statt. Gereift in Eichenfässer.
Weingeschmack:	-
Weinfarbe:	-
Füllmenge:	0,25 l
Allergene:	-
Qualitätsstufe:	Aceto Balsamico di Modena IGP
Trinktemperatur:	-

Analysewerte

Alkoholgehalt:	-
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Infos über das Weingut

Der Wunsch, den Menschen hochwertigen Aceto Balsamico di Modena IGP in seiner "Reinform" näher zu bringen inspirierte Davide Maletti und Giorgio Regnani dazu, die langjährige Erfahrung, welche sie bereits in der Herstellung von Aceto Balsamico di Modena sammeln konnten, unter dem Dach von "Maletti Regnani" zu vereine



Weinzentrale Eberle GmbH
www.weinzentrale.de • info@weinzentrale.de