Aceto Balsamico di Modena 0,5 Liter - Acetaia del Casato Bertoni

Art.-Nr: 09320

Beschreibung:
Ein wohlschmeckender Balsamico. Zum Verfeinern von Salaten und Gemüse. Mit delikat würziger Fruchtnote und eleganter Gaumenstruktur im Nachklang. Auch für den täglichen Bedarf in der Küche!

Hersteller:
Die Zeit vergeht, aber die Tradition und die Liebe zum Produkt bleibt. Heute kreieren Lelio Bertoni und seine Söhne Milo und Roberto in der Acetaia del Casato mit Leidenschaft und Kompetenz einen hochwertigen Balsamico-Essig.

Anbau:
Der Aceto Balsamessig ist ein Essig aus der italienischen Provinz Modena. Zutaten: gekochter Traubenmost, Weinessig,

Rebsorte -	**Region** Emilia-Romagna	**Alkoholgehalt** -	**Trinktemperatur** -
Weingeschmack -	**Qualitätsstufe** Aceto Balsamico di Modena	**Restsüße** -	**Ausbau** -
Weinstilistiken -	**Bodenart** -	**Trinkfenster** -	**Flaschengröße** 0,5 Liter
Verschlussart -	**Bewirtschaftung** -	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** -

Passt zu