

Weinzentrale

EBERLE

Balsamico Oro 0,25 Liter - Maletti & Regnani

Art.-Nr: 09452



Beschreibung:

Ein 100% reines und Naturprodukt. Fast schwarze Farbe. Würziger Auftakt. Feinste texturielle Viskosität. Vollmundig und mit dem unverkennbaren süßlich-würzigen Aroma. Davide Maletti hat mit seinem Oro ein goldenes Händchen bewiesen.

Hersteller:

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

Anbau:

Der Aceto Balsamessig ist ein Essig aus der italienischen Provinz Modena. Zutaten: gekochter Traubenmost, Weinessig, keine Farbstoffe (wie Karamell), keine Konservierungsmittel/Säure: 6%. Der Name verweist auf den feinen Geruch.

Rebsorte -	Region Emilia-Romagna	Alkoholgehalt -	Trinktemperatur -
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Aceto Balsamico di Modena IGP	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,25 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe -	Karaffieren -

Passt zu