

Weinzentrale

EBERLE

Balsamico Argento 0,25 Liter - Maletti & Regnani

Art.-Nr: 09453



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!

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