

Weinzentrale

EBERLE

Balsamico Bianco Condimento 0,25 Liter - VR Aceti SRL

Art.-Nr: 09461



Beschreibung:

Helles Strohgelb mit starker Leuchtkraft. Delikates Bouquet nach Traubenfond mit dominanter Fruchtnote und fein-würzigem Background. Sehr mild und angenehm, durch den niedrigen Säuregehalt. Modernes Essigmachen mit traditionellem Denken. Perfekt für Salat-Dressings!

Hersteller:

Klassischer Bio-Betrieb der natürlich dickflüssige Weinessige nach einem alten Familienrezept hergestellt. Reben und Obst aus eigenem Anbau im Umland von Modena. Die Produkte enthalten weder Farbstoffe noch Verdickungsmittel.

Anbau:

Zutaten: Weißweinessig, eingekochter Traubenmost. Der Most wird von spätgelesenen weißen Trebbiano-Trauben durch Kochen eingedickt, so dass circa 30-70% davon übrig bleiben. Eine alkoholische Gärung findet nicht statt.

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

Passt zu