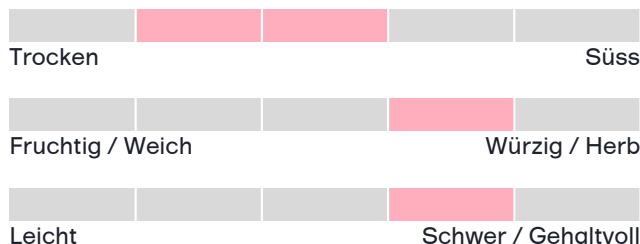




ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 12 ANNI 25CL

Aceto Balsamico di Modena IGP, Manicardi, regioni Italien, Italien

Geschmack



Jahrgang

0

Notizen

Braun glänzend, intensiv und im Geschmack sorgfältig ausbalanciert zwischen angenehmer süsse und einer leichten Balsamsäure.

Begleitend zu

Ideal zu gekochtem Gemüse, Tomatensalate und gemischte Salate im Allgemeinen, Eierspeisen.

Vinifikation

Dieser Balsamico-Essig aus Modena verdankt sein köstliches und intensives Aroma der Herstellung aus hochwertigen, ausgewählten Zutaten. Diese werden in Holzfässern aus Kastanie, Kirsch, Maulbeer, Wacholder, Eichen- und Akazienholz emischt und ausgebaut - Säure 6%.

Traubensorten

andere, Trebbiano, Lambrusco

Alkohol

%

Format

25 cl

MANICARDI

Vor über 30 Jahren gründete Enzo Manicardi seine Farm und begann mit der Produktion des Aceto Balsamico. Zwischen den sanften Hügeln der Emilia-Romagna, in einer hochwertigen DOC - Zone, liegt die Heimat dieses Familienunternehmens. Heute wird dieses mittlerweile von der nächsten Generation geführt, mit der selben Leidenschaft und Perfektion mit welcher damals bei Enzo Manicardi alles begann.