



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014001

Balsamico 1 Silber Medaille Traditionsflasche Aceto Balsamico di Modena IGP

IGP

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Meisterwerk italienischer Balsamico-Kunst.
	Leit aromen	dichte Traubennoten, Eichenholz, ausgewogene Säure
	Speise oder Anlaseempfehlung	Fleischgerichte, gereifter Käse, frisches Obst
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Der Balsamico „Medaglia d'Argento“ von Giusti besticht durch seine intensive Aromatik und feine Säure, gereift 6 Jahre in historischen Eichenfässern.

Der Balsamico „Medaglia d'Argento“ von Giusti, ausgezeichnet mit der Silbermedaille, verkörpert die Essenz italienischer Handwerkskunst in der Herstellung von Aceto Balsamico. Dieser Balsamico reift für etwa 6 Jahre in französischen Eichenholzfässern, die aus dem letzten Jahrhundert stammen und mit kostbaren Balsamico-Auszügen aus dem antiken Fassbestand der Manufaktur angereichert wurden. Das Ergebnis ist ein intensives und vielschichtiges Aroma, das von einer angenehmen Säure begleitet wird, perfekt geeignet, um den Eigengeschmack verschiedenster Gerichte zu unterstreichen. Der Balsamico besteht aus gekochtem Traubenmost und gereiftem Weinessig, was ihm seine charakteristische Tiefe und Komplexität verleiht.

Region **Modena**

Modena ist eine Stadt und Gemeinde auf der Südseite der Poebene, in der Provinz Modena in der Region Emilia-Romagna in Norditalien. Modena und seine Umgebung sind in der ganzen Welt für die hervorragende Küche und den Wein bekannt, den sie produzieren, und werden darum beneidet. Unter den italienischen Provinzen ist Modena eine der reichsten an Produkten, die das DOP- oder IGP-Symbol tragen. Der Balsamico-Essig gilt als das Schwarze Gold von Modena und ist ein einzigartiges Produkt mit einer tausendjährigen Geschichte. Modena ist zu Recht stolz auf seine besondere Delikatesse.

Erzeuger **Giuseppe Giusti**

Die Firma Giusti ist die älteste Manufaktur von Balsamico Essig aus Modena, im Jahr 1605 gegründet und heute von der 17. Generation geführt. Der Familie gehören 600 Holzfässer aus dem 17., 18. und 19. Jahrhundert. Echte Schätze, die einzigartige Aromen unseren Essigen vergeben.

Zutaten Weinessig, eingekochter Traubenmost. ENTHÄLT SULFITE. Säure 6%.

Stand 13.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de