



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014005

**Balsamico 2 Gold Medaillen Traditionsflasche Aceto Balsamico di Modena IGP**  
**IGP**  
**Giuseppe Giusti**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Zeitlose Eleganz in jeder Flasche
	Leitaromen	reife Früchte, Lakritz, Pfeffer
	Speise oder Anlaseempfehlung	Gemüse und Carpaccio, Gewürz zu Fisch, rotes und weißes Fleisch
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Der Balsamico „2 Gold Medaillen“ reift 8 Jahre in Barrique-Fässern und beeindruckt durch eine ausgewogene Balance zwischen süßen und sauren Noten.

Der Balsamico „2 Gold Medaillen“ in der Traditionsflasche von Giusti ist ein Klassiker unter den Balsamessigen. Mit einer Reifezeit von etwa 8 Jahren in Barrique-Fässern und der Veredelung durch bereits gereiften Balsamessig aus jahrhundertealten Holzfässern bietet er ein intensives und vielseitiges Geschmacksprofil. Die harmonische Balance zwischen süßen und sauren Noten wird durch Aromen von reifen Früchten, Lakritz und einem Hauch von Pfeffer abgerundet. Dieser Essig eignet sich perfekt, um sowohl rohe als auch gekochte Speisen zu verfeinern und ihnen eine besondere Tiefe zu verleihen.

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

Stand 21.04.26. 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