



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**014008**

**Balsamico 2 Gold Medaillen Cubica Aceto Balsamico di Modena IGP**

**IGP**

**Giuseppe Giusti**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Hauch von italienischer Raffinesse.
	Leit aromen	Früchte, Lakritz, Pfeffer
	Speise oder Anlassempfehlung	Gemüse und Carpaccio, Gewürz zu Fisch, rotes und weißes Fleisch
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Der Balsamico in der Cubica-Flasche überzeugt durch seine 8-jährige Reifung in Barrique-Fässern und eine harmonische Balance von süß und sauer.

Der Balsamico „2 Gold Medaillen“ in der Cubica-Flasche von Giusti repräsentiert die Essenz italienischer Balsamico-Tradition. Mit einer Reifedauer von etwa 8 Jahren in Barrique-Fässern, angereichert durch Balsamessig aus jahrhundertealten Holzfässern, entfaltet er ein ausgewogenes Geschmacksprofil, das durch die perfekte Balance zwischen süßen und sauren Noten besticht. Seine Aromen von reifen Früchten, begleitet von Nuancen von Lakritz und Pfeffer, machen diesen Balsamico zu einem idealen Begleiter sowohl für rohe als auch gekochte Speisen.

**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