



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014010

Balsamico 3 Gold Medaillen Traditionsflasche Aceto Balsamico di Modena IGP
IGP
Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Stück italienische Essigtradition.
	Leit aromen	Pflaumenkompott, rote Früchte, Honig, Vanille
	Speise oder Anlassempfehlung	gegrilltes Fleisch, cremiges Risotto, gefüllte Nudeln, Obst, Desserts
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Der Balsamico „3 Gold Medaillen“, gereift über 12 Jahre, besticht durch sein reichhaltiges Aroma von Pflaumenkompott, roten Früchten, Honig und Vanill

Der Balsamico „3 Gold Medaillen“ in der Traditionsflasche von Giusti ist eine Hommage an die reiche Geschichte und Handwerkskunst der Essigmanufaktur. Hergestellt nach einem über hundert Jahre alten Rezept, vereint dieser Balsamico den Most reifer Trauben und Rosinen mit einem gereiften Weinessig. Nach einer Reifung von etwa 12 Jahren in Barrique-Fässern, angereichert durch Essig aus jahrhundertealten Holzfässern, entfaltet er ein unvergleichliches Aromenspektrum. Noten von Pflaumenkompott und roten Früchten verschmelzen harmonisch mit Düften von Honig und Vanille, was ihn zu einem körperreichen und zart süßen Produkt macht. Dieser Balsamico verfeinert eine breite Palette von Gerichten, von süß bis herzhaft, und verleiht jedem Gericht eine elegante Note.

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 30.04.26. 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