



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014011

**Balsamico 3 Gold Medaillen Traditionsflasche in GP Aceto Balsamico di Modena IGP**  
**IGP**  
**Giuseppe Giusti**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Geschenk voller italienischer Tradition
	Leit aromen	Pflaumenkompott, rote Früchte, Honig, Vanille
	Speise oder Anlassempfehlung	gereifter Käse, Caprese, Cremes, Desserts, Obst

**Verschluss** GRIFFKORKE  
**Enthält:** Sulfite

Der „3 Gold Medaillen“ Balsamico von Giusti, 12 Jahre gereift, bietet ein reichhaltiges Aroma von Pflaumenkompott, roten Früchten, Honig und Vanille.

Der Balsamico „3 Gold Medaillen“ in der Traditionsflasche mit Geschenkverpackung von Giusti ist eine exquisite Hommage an die jahrhundertealte Essigtradition. Basierend auf einem Rezept aus dem frühen 20. Jahrhundert, vereint dieser Balsamico den Most reifer Trauben und Rosinen mit gereiftem Weinessig zu einem luxuriösen, zart süßen Produkt. Über 12 Jahre in Barrique-Fässern gereift und durch Essig aus antiken Holzfässern veredelt, entfaltet er intensive Aromen von Pflaumenkompott, roten Früchten, Honig und Vanille. Dieser Balsamico eignet sich hervorragend zum Verfeinern sowohl süßer als auch herzhafter Gerichte und verleiht ihnen eine unvergleichliche Tiefe und Raffinesse.

**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 29.04.26. 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