



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014013

Balsamico 3 Gold Medaillen Cubica Aceto Balsamico di Modena IGP

IGP

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Die Essenz italienischer Handwerkskunst
	Leitaromen	Pflaumenkompott, rote Früchte, Honig, Vanille
	Speise oder Anlaseempfehlung	gegrilltes Fleisch, cremiges Risotto, gefüllte Nudeln, Obst, Desserts
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

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

Der „3 Gold Medaillen“ Balsamico in der eleganten Cubica-Flasche von Giusti ist eine wahre Delikatesse, die Tradition und Handwerkskunst vereint. Hergestellt nach einem Rezept aus dem frühen 20. Jahrhundert, basiert dieser Balsamico auf dem Most reifer Trauben und Rosinen, kombiniert mit gereiftem Weinessig. Über 12 Jahre in Barrique-Fässern gereift und angereichert mit Essig aus jahrhundertealten Holzfässern, entfaltet er ein komplexes Aroma von Pflaumenkompott, roten Früchten, Honig und Vanille. Mit seiner ausgewogenen Süße eignet er sich perfekt zum Verfeinern einer Vielzahl von Gerichten, sowohl süß als auch herzhaft, und verleiht jedem Gericht eine edle 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 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