



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014017

Balsamico 4 Gold Medaillen Traditionsflasche in GP Aceto Balsamico di Modena IGP
IGP
Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Fest der Tradition in jeder Tropfen.
	Leitaromen	reife Früchte, Tabak, gerösteter Kaffee, Holz
	Speise oder Anlassempfehlung	gereifter Käse, Caprese, Cremes, Desserts, Obst

Verschluss GRIFFKORKE

Enthält: Sulfite

Der „4 Gold Medaillen“ Balsamico, 15 Jahre gereift, bietet Aromen von reifen Früchten, Tabak, geröstetem Kaffee und Holznoten. Limitierte Edition. Der „4 Gold Medaillen“ Balsamico in der Traditionsflasche von Giusti, auch bekannt als Quarto Centinario, ist eine Hommage an die über 400-jährige Geschichte der Essigmanufaktur Giusti. Diese exklusive Essigspezialität zeichnet sich durch ihre außergewöhnliche Tiefe und Komplexität aus, die sie durch eine besonders lange Reifung von ca. 15 Jahren in antiken Holzfässern aus dem 18. und 19. Jahrhundert erlangt. Die aromatische Vielfalt reicht von reifen Früchten über Tabak bis hin zu Noten von geröstetem Kaffee und Holz, was diesen Balsamico zu einem außergewöhnlichen Genuss macht. Die Produktion dieses Balsamicos ist streng limitiert und erfolgt nur einmal jährlich.

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