



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014019

**Balsamico 4 Gold Medaillen Cubica in GP Aceto Balsamico di Modena IGP**

**IGP**

**Giuseppe Giusti**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Jahrhundert Tradition in jedem Tropfen.
	Leitaromen	reife Früchte, Tabak, gerösteter Kaffee, Holz
	Speise oder Anlassempfehlung	gereifter Käse, Caprese, Cremes, Desserts, Obst
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Der „4 Gold Medaillen“ Balsamico, 15 Jahre gereift, bietet eine Geschmacksvielfalt mit Aromen von reifen Früchten, Tabak und geröstetem Kaffee.

Der „4 Gold Medaillen“ Balsamico in der Traditionsflasche von Giusti, auch bekannt als Quarto Centenario, ist eine außergewöhnliche Essigspezialität, die zu Ehren der 400-jährigen Tradition der Familie Giusti kreiert wurde. Diese Balsamico-Essenz ist bemerkenswert körperreich und zeichnet sich durch eine komplexe Geschmacksvielfalt aus, die reife Früchte, Tabak, gerösteten Kaffee und subtile Holznoten umfasst. Die Essigmanufaktur Giusti erreicht diese Tiefe und Vielfalt durch eine sorgfältige Reifung von etwa 15 Jahren in antiken Holzfässern aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Die Produktion ist streng limitiert und erfolgt nur einmal jährlich, was diesen Balsamico zu einem begehrten Genussmittel macht.

#### **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 19.06.26. 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