WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014021

Balsamico 5 Gold Medaillen TF in GP Banda Rossa Aceto Balsamico di Modena IGP

IGP

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Die Krönung der Giusti-Essigkunst.
	Leitaromen	Pflaumen, Schwarzkirsche, würzige Holznoten
	Speise oder Anlassempfehlung	Parmigiano Reggiano, Tagliata, Eis

Verschluss GRIFFKORKE

Enthält: Sulfite

Der „5 Gold Medaillen“ Balsamico, 20 Jahre gereift, besticht durch eine aromatische Fülle mit Aromen von Pflaumen, Schwarzkirschen und Holznoten.

Der „5 Gold Medaillen“ Balsamico in der Traditionsflasche von Giusti, auch bekannt als „Banda Rossa,“ repräsentiert den Höhepunkt der Essigkunst der Familie Giusti. Dieses exklusive Produkt, das ursprünglich als Geschenk an die engsten Familienmitglieder gedacht war, beeindruckt durch seinen außergewöhnlichen Körper und seine unvergleichliche aromatische Komplexität. Die langsame Reifung über etwa 20 Jahre in antiken Holzfässern aus dem 18. und 19. Jahrhundert verleiht ihm eine beeindruckende Dichte. Auf der Zunge entfaltet er langanhaltende Aromen von Pflaumen, Schwarzkirschen und würzigen Holznoten, die einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen. Jährlich wird nur eine streng limitierte Menge abgefüllt, was diesen Balsamico zu einem wahrhaft besonderen Genuss 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%.

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	1.260
Brennwert in kcal pro 100ml	296
Kohlenhydrate in g pro 100ml	68
davon Zucker in g pro 100ml	62
Eiweiß in g pro 100ml	1,2
Salz in g pro 100ml	0,09

Stand 15.10.26. 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