



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014025

Affinato Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

DOP

Giuseppe Giusti

| Bulletpoints | Name | Beschreibung |
|---------------------|------------------------------|--|
| | Emotionalisierung | Die Essenz der Tradition aus Modena. |
| | Leitaromen | karamellierte Früchte, feine Holztöne, milde Säure |
| | Speise oder Anlassempfehlung | Risotto, frische Pasta, Gemüsesuppen, Eier, frische und gereifte Käsesorten, weißes und rotes Fleisch, frischer Obstsalat und Desserts |
| Verschluss | GRIFFKORKE | |
| Enthält: | Sulfite | |

Der „Affinato“ Balsamico, ein DOP-Produkt, reift mindestens 12 Jahre in antiken Fässern und überzeugt mit seiner tiefen, komplexen Aromatik.

Der „Affinato“ Balsamico von Giusti, ein DOP Balsamico, repräsentiert die Essenz der traditionellen Balsamessige aus Modena. Dieser erlesene Balsamico wird ausschließlich aus gekochtem Traubenmost gewonnen, der von den regionalen Trebbiano- und Lambrusco-Trauben stammt. Durch das antike Verfahren des „Rincalzi e Travasi“ – das behutsame Auf- und Umfüllen – reift er langsam in antiken Fässern unterschiedlicher Holzarten. Diese Methode verleiht ihm seine charakteristische Tiefe und Komplexität. Der „Affinato“ ist das Resultat einer mindestens 12-jährigen Reifung und steht für die Königsklasse unter den Balsamessigen, die in den Dachböden der Herrenhäuser Modenas zur Perfektion gereift sind.

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 Gekochter Traubenmost.ENTHÄLT SULFITE.

Stand 13.04.26. 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