



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014026

Extravecchio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
DOP
Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Die höchste Kunst der Balsamico-Tradition.
	Leitaromen	reife Früchte, dunkles Karamell, feine Holznoten
	Speise oder Anlassempfehlung	Risotto, frische Pasta, Gemüsesuppen, Eier, frische und gereifte Käsesorten, weißes und rotes Fleisch, frischer Obstsalat, Desserts
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Der „Extravecchio“ Balsamico, mindestens 25 Jahre gereift, steht für die höchste Kunst der Balsamico-Herstellung. Tief, komplex und samtig. Der „Extravecchio“ Balsamico DOP ist das Nonplusultra unter den Balsamessigen, eine wahre Krönung der Balsamico-Tradition aus Modena. Entstanden unter den Dächern der Herrenhäuser, wird dieser edle Essig ausschließlich aus gekochtem Traubenmost regionaler Trebbiano- und Lambrusco-Trauben hergestellt. Seine Reifung erfolgt nach dem antiken Verfahren des „Rincalzi e Travasi“, bei dem der Balsamico behutsam auf- und umgefüllt wird, um seine einzigartige Komplexität zu entwickeln. Über mindestens 25 Jahre reift der „Extravecchio“ in antiken Fässern aus verschiedenen Holzarten, was ihm seine unverwechselbare Tiefe, den intensiven Geschmack und die samtige Textur verleiht.

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 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