



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**014029**

**Giusti 100 Riserva in Holzschatulle mit Pipette lang gereifte Essig Spezialität**

**Giuseppe Giusti**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Ein Tropfen purer Luxus, veredelt durch die Zeit.
	Leitaromen	intensiv holzige Noten, reife Früchte, Balsamico-Aromen
	Speise oder Anlassempfehlung	Parmigiano, frische Pasta, Carpaccio, dunkle Schokolade, Digestif
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Giusti 100 Riserva: Ein über 100 Jahre gereiftes Balsamico-Meisterwerk mit Holz- und Fruchtnoten, in einer eleganten Holzschatulle präsentiert. Das Balsamico Giusti 100 Riserva ist eine exklusive Delikatesse, die aus über 100 Jahre alten Fässern der Giusti-Familie gewonnen wird. Hergestellt aus gekochtem Traubenmost, entfaltet dieses Balsamico ein intensives Aromaprofil mit Noten von reifen Früchten und Holz. Die dichte, tiefbraune Flüssigkeit bietet ein perfektes Gleichgewicht von süßen und sauren Nuancen. Jede handnummerierte Flasche wird in einer edlen Holzschatulle präsentiert und ist mit 24-karätigem Gold verziert, was ihre Einzigartigkeit unterstreicht. Ein luxuriöser Genuss, veredelt durch die Zeit.

**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 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