



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014603

Balsamico 1 Silber Medaille Traditionsflasch Aceto Balsamico di Modena IGP

IGP

Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ein Meisterwerk italienischer Balsamico-Kunst.
	Leit aromen	dichte Traubennoten, Eichenholz, ausgewogene Säure
	Speise oder Anlaseempfehlung	Fleischgerichte, gereifter Käse, frisches Obst
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Der Balsamico „Medaglia d'Argento“ von Giusti besticht durch seine intensive Aromatik und feine Säure, gereift 6 Jahre in historischen Eichenfässern.

Der Balsamico „Medaglia d'Argento Cubica“ von Giusti ist ein Meisterwerk der italienischen Essigtradition. Ausgezeichnet mit der Silbermedaille, repräsentiert er die perfekte Balance zwischen intensiven Aromen und einer angenehm harmonischen Säure. Diese Komposition verleiht jedem Gericht eine besondere Tiefe und Raffinesse. Hergestellt aus gekochtem Traubenmost und gereiftem Weinessig, reift dieser Balsamico über sechs Jahre in alten französischen Eichenholzfässern, die mit kostbaren Auszügen aus dem antiken Fassbestand der Essigmanufaktur angereichert werden. Das Ergebnis ist ein Balsamico mit einer einzigartigen Geschmacksfülle, die sowohl in der feinen Küche als auch bei alltäglichen Gerichten geschätzt wird.

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

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