



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014612

Balsamico 3 Gold Medaillen Traditionsflasche Aceto Balsamico di Modena IGP
IGP
Giuseppe Giusti

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eine Tradition aus Eleganz und Raffinesse.
	Leit aromen	Pflaumen, rote Früchte, Honig, Vanille.
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Fleisch, Risotto, Desserts.
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Dieser 12 Jahre gereifte Balsamico verführt mit Aromen von roten Früchten, Honig und Vanille. Perfekt zu Fleisch, Risotti und Desserts.

Der Balsamico "3 Gold Medaillen" von Giusti ist eine wahre Hommage an die Familie Giusti und ihre Essigtradition, die bis ins frühe 20. Jahrhundert zurückreicht. Hergestellt aus dem Most von spät gelesenen und getrockneten Trauben, reift dieser außergewöhnliche Balsamico-Essig über 12 Jahre in Barrique-Fässern. Während dieser Zeit wird er mit gereiftem Essig aus jahrhundertealten Holzfässern veredelt, was ihm seine charakteristische Tiefe und Komplexität verleiht. Aromen von Pflaumenkompott, roten Früchten, Honig und Vanille verschmelzen zu einem harmonischen, zart süßen Geschmack. Der Balsamico eignet sich perfekt zum Verfeinern von gegrilltem Fleisch, cremigen Risotti, gefüllten Nudeln, frischem Obst und Desserts und bringt eine unverwechselbare Eleganz in jede Küche.

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%.

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