



## Balsamico 4 Gold Medaillen Traditionsflasche in GP

### Giuseppe Giusti Modena

Artikelnummer	014017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Enthält:	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Entstanden um die 400 Jahre lange Tradition der Familie Giusti als Essigmeister zu feiern ist der Quarto Centenario ù der Viertel-Jahrhunderter ù eine extrem körperreiche Essigspezialität, mit einer Geschmacksvielfalt, die von reifen Früchten und Tabak über geröstetem Kaffee bis hin zu Holznoten reicht. Die wohlschmeckende Fülle ist der besonders langen Reifung zu verdanken. Die Inhaltsstoffe sind Gekochter Traubenmost, gereifter Weinessig. Die Reifung dauert Ca. 15 Jahre in antiken Holzfässern aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Jährlich nur einmalig eine streng limitierte Abfüllmenge.
<b>Empfehlung</b>	Ideal für gereifter Käse, Caprese, Cremes und Desserts, Obst.
<b>Zutatenliste</b>	Balsamico-Essig aus Modena 98% (Weinessig, gekochter Traubenmost).