

Balsamico 5 Gold Medaillen Cubica in GP

Giuseppe Giusti
Modena



Artikelnummer 014022
Kartoninhalt (Fl.) 6
Enthält: Sulfite

- Anbaugebiet** 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.
- Klassifikation** Indicazione Geografica Protetta
- 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.
- Beschreibung** Die Banda Rossa ist der ganze Stolz der Giusti-Essigmacherkunst und erinnert an die Tradition der wertvollen, persönlichen Geschenke von Onkel Giuseppe Giusti, die nur den engsten Familienmitgliedern vorbehalten waren. Beeindruckender Körper und Dichte, ausgezeichnet durch eine unverwechselbare Komplexität und aromatische Fülle. Auf der Zunge verbleiben langanhaltend Pflaumen, Schwarzkirsche und würzige Holznoten, die von den antiken Holzfässern rühren, die zur langsamen Reifung eingesetzt werden. Die Inhaltsstoffe sind Gekochter Traubenmost, gereifter Weinessig. Die Reifung dauert Ca. 20 Jahre in antiken Holzfässern aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Jährlich streng limitierte Abfüllmenge.
- Empfehlung** Ideal für Parmigiano Reggiano, Tagliata, Eis, für die edelsten Anwendungen.
- Zutatenliste** Weinessig, gekochter Traubenmost. ENTHÄLT SULFITE.