

## Affinato

### Giuseppe Giusti Modena



<b>Artikelnummer</b>	014025
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	2
<b>Enthält:</b>	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>	Denominazione di Origine 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>	Dieser DOP Balsamico ist der typischste Vertreter aus der Welt der Balsamessige. Er ist das Original und die Königsklasse der Balsamessige, entstanden unter den Dächern der Herrenhäuser Modenas. Der Tradizionale steht für die Königsklasse der Welt des Balsamessigs, gereift auf den Dachböden der Herrenhäuser Modenas. Er wird ausschließlich aus regionalem gekochtem Traubenmost gewonnen und wird nach dem antiken Verfahren des Rincalzi e Travasi ù behutsames Auf- und Umfüllen ù in antiken Fässern unterschiedlicher Holzarten langsam gereift. Die Inhaltsstoffe sind Gekochter Traubenmost aus Trebbiano- und Lambrusco-Trauben. Die Reifung dauert mind. 12 Jahre.
<b>Empfehlung</b>	Serviervorschläge: Risotto, frische Pasta, Gemüsesuppen, Eier, frische und gereifte Käsesorten, weißes und rotes Fleisch, frischer Obstsalat und Desserts.
<b>Zutatenliste</b>	Gekochter Traubenmost. ENTHÄLT SULFITE.