



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## Giusti Bordolese

**Giuseppe Giusti  
Modena**

**Artikelnummer** 014030  
**Kartoninhalt (Fl.)** 12  
**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>	Der Balsamico-Essig aus Modena Bordolese zeichnet sich durch eine ausgeprägte balsamische Säure und ein reiches Bouquet aus holzigen und würzigen Noten aus. Die Reifung dauert Ca. 4 Jahre in alten Eichenfässern. Zusammen mit der Süße des gekochten Mostes und der geringen Säure des Weinessigs, verstärkt und gleicht den unverwechselbaren süß-sauren Geschmack dieses Produkts aus.
<b>Empfehlung</b>	Ideal für den täglichen Gebrauch auf Salaten, Gemüse, und als Zutat in Süß-Sauer-Saucen.
<b>Zutatenliste</b>	Weinessig, gekochter Traubenmost. ENTHÄLT SULFITE.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de