

Aceite de Oliva Virgen Extra

Complexe - intense - fruité



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine
Valdepusa

Cépage

Producteur
Marqués de Griñón

Type de fermeture

Millésime

Maturité de dégustation

Taille de bouteille

Température de service

Teneur en alcool
19980524

Numéro d'article

Culinnaire
„Cuisine froide“, Carpaccio de coquilles
Saint-Jacques, des plats
méditerranéens.

Élevage

À PROPOS DU VIN

L'art d'extraire l'huile des olives est maîtrisé par la famille du Marqués de Griñón depuis 700 ans. La replantation de 1997 a marqué le début d'une nouvelle ère. Le Marqués a construit l'un des moulins à huile les plus modernes d'Espagne. Il a ainsi mis en œuvre l'objectif de qualité qu'il avait déjà atteint avec son légendaire vin de terroir (Vinos de pago) Dominio de Valdepusa, également pour l'huile.

Qualité: Profil complexe et intense avec des arômes fruités.



DESCRIPTION

Couleur

Couleur: La couleur n'indique pas la qualité d'une huile, l'huile terne a été mis en bouteille non filtrée.

Aromatique

Aromatique: Fortes arômes de tomates vertes et d'herbe fraîchement coupée. Huile légèrement épicee avec une note aigre-douce.

Corps

Corps: Attaque intense, corsé en bouche, arômes de roquette, artichaut, banane, finale sur poivré noir et de gingembre.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch