

# Aceite de Oliva Virgen Extra

Complexe - intense - fruité



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b> Valdepusa	<b>Cépage</b>
<b>Producteur</b> Marqués de Griñón	<b>Type de fermeture</b>
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b> 19980524
<b>Culinaire</b> „Cuisine froide“, Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, des plats méditerranéens.	<b>Élevage</b>

## 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: Profi I 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 épicée 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](http://www.scherer-buehler.ch)