Aceite de Oliva Virgen Extra

Complexe - intense - fruité

SCHERER & BÜHLER AG
Téléphone +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-buehler.ch

Origine
Espagne

Cépage
Arbequina, Picual

Producteur
Marqués de Griñón

Type de fermeture
Kunststoffstopfen

Millésime
2025

Maturité de dégustation

Taille de bouteille
50 cl

Température de service

Teneur en alcool
0%

Numéro d'article
19980525

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.

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

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.

Impression générale
Qualité: Profi l complexe et intense avec des arômes fruités.

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