

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	Numéro d'article 19980525
Culinaire „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.

„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 I complexe et intense avec des arômes fruités.



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