

Aceite de Oliva Virgen Extra

Komplex - intensiv - fruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Spanien

Rebsorte

Arbequina, Picual

Produzent

Marqués de Griñón

Verschlusstyp

Kunststoffstopfen

Jahrgang

2024

Genussreife

Genussreif

Flaschengrösse

50 cl

Trinktemperatur

21°C

Alkoholgehalt

0%

Artikelnummer

19980524

Kulinarik

"Kalter Küche", Carpaccio mit
Jakobsmuscheln, mediterranen
mediterranen Gerichten"

Ausbau

ÜBER DEN WEIN

Die Kunst, aus Oliven Öl zu gewinnen, beherrscht die Familie des Marqués de Griñón schon seit 700 Jahren. Die Neubepflanzung 1997 war der Beginn einer neuen Ära. Der Marqués baute eine der modernsten Ölmühlen Spaniens. So setzte er das Qualitätsziel, das er bereits mit seinen legendären Lagenwein (Vinos de pago) Dominio de Valdepusa erreicht hatte, auch beim Öl um.

"Kalter Küche", Carpaccio mit Jakobsmuscheln, mediterranen mediterranen Gerichten"

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Die Farbe hat keinen Einfluss auf die Qualität eines Öls, trübes Öl ist ungefiltert abgefüllt worden

Aromatik

Aromatik: Starkes Aroma nach grünen Tomaten und frisch geschnittenem Gras, Feinwürziges, relativ mildes Öl mit Zartbitternote und Pfefferton.

Körper

Körper: Intensiver Auftakt, füllig, am Gaumen Rucola, Artischocken, etwas Banane, im Abgang schwarzer Pfeffer und ein Hauch Ingwer

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Komplexes, intensiv-fruchtiges Aromaprofil



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch