

# Balsamico

## 3 Jahre gereift



**Sorte:** Agiorgitiko

Von Hand gelesen und sortiert, niedriger Hektarertrag

**Region:** Agiorgitiko wird exklusiv innerhalb der Region Nemea kultiviert in welcher der mit geschützter Ursprungsbezeichnung g.U. Nemea klassifizierte Wein produziert wird.

**Information:** Zunächst wird aus zwei traditionellen Produkten aus Trauben der Sorte Agiorgitiko, dem roten Traubenessig sowie unserem konzentrierten Traubensaft Petimezi, ein süßer Essig hergestellt. Dann reift diese Mischung für drei Jahre lang in französischen Eichenfässern, welche zuvor für die Weinbereitung des bekannten Weines g. U. Nemea verwendet wurden. Das Ergebnis ist ein reiner Balsamico Essig mit komplexen Aromen von Vanille und Gewürzen, ideal zum marinieren von Wild, fetten Fischen oder zu grünen Salaten mit Nüssen und Früchten.

**Degustation:** Dunkelbraune Farbe, reicher Körper mit Aromen von Vanille und Gewürzen. Saurer Geschmack kombiniert mit einer ausgewogenen Süsse und Noten von reifen roten Früchten im Abgang.

**Zutaten:** Konzentrierter Traubensaft\*, Traubenessig\*

\*Produkt aus biologischer Landwirtschaft

**Frei von:** Vegan, Glutenfrei, GVO frei

**Säuregehalt:** 5%

**Haltbarkeit:** 36 Monate

**Füllmenge:** 250ml

**Verpackung:** Dorica Glasflasche  
6 Flaschen pro Karton

**Etiketten:** Englisch - Griechisch, English - USA  
Deutsch - Französisch, Französisch- Niederländisch

**Zertifizierung:**

Biologisch Zertifiziert nach Verordnung (EC) 834/2007  
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



**Wisdom of Nature**  
organic grape products

Koutsis, 20500 Nemea, Greece

[www.sofiatisfisis.gr](http://www.sofiatisfisis.gr)

[mail@sofiatisfisis.gr](mailto:mail@sofiatisfisis.gr)