

Roter Traubenessig

Agiorgitiko

**Sorte:** Agiorgitiko

Von Hand gelesen und sortiert, niedriger Hektarertrag
Eine alte einheimische Rebsorte, welche zur Herstellung von fruchtigen Rotweinen mit weichen Tanninen verwendet wird.

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

Information: Alles begann mit reifen, biologischen Trauben der berühmten griechischen Sorte Agiorgitiko. Um unseren Essig herzustellen erfolgt erst eine Weinbereitung unter kontrollierter Temperatur und zu keinem Zeitpunkt werden Sulfite oder andere Zusatzstoffe verwendet. Durch eine kontrollierte Luftzufuhr beginnt danach die Fermentation. Das Resultat ist ein reiner Traubenessig mit rubinroter Farbe und feinem Geschmack, ideal für Salate und Marinaden.

Degustation: Rubinrote Farbe, Aromen von roten sonnengetrockneten Früchten und Gewürzen. Saurer Geschmack mit Noten von Pflaumen und ein langer Abgang.

Zutaten: Traubenessig*

*Produkt aus biologischer Landwirtschaft

Frei von: Vegan, Glutenfrei, GVO frei

Säuregehalt: 6%

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
mail@sofiatisfisis.gr