

Roter Traubenessig

mit Basilikum und Knoblauch



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.

Basilikum & Knoblauch: Beide werden rund um unsere Weinberge kultiviert sind handverlesen und natürlich getrocknet.

Information: Reife Trauben der Sorte Agiorgitiko werden gekeltert um einen Wein mit reichhaltigen Aromen zu erhalten. Dann beginnt die Essigsäuregärung durch eine kontrollierte Sauerstoffzufuhr. Durch die Zugabe von Basilikum und Knoblauch für einige Tage wird dem Essig der letzte Schliff verliehen. Daraus resultiert ein komplexer und würziger Essig ideal zu Hülsenfrüchten oder Tsatsiki Dip.

Degustation: Rote Farbe mit Brauntönen. Ausgeprägte Aromen von Basilikum und Knoblauch mit einem Hauch von getrockneten roten Früchten. Saurer und würziger Geschmack mit Noten von Basilikumpesto im Abgang.

Zutaten: Traubenessig* Basilikum*, Knoblauch*

*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