

Roter Traubenessig

mit Kardamom und 3 Pfeffern



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.

Kardamom & Pfeffer: Ganze Gewürzkörner, sorgfältig ausgewählt bei lokalen Produzenten.

Information: Reife Trauben der Sorte Agiorgitiko werden gekeltert um einen Wein mit reichhaltigen Aromen zu erhalten. Dann beginnt die Essigsäuregärung durch eine kontrollierte Sauerstoffzufuhr. Rote, schwarze sowie grüne Pfefferkörner und Kardamom werden für ein paar Tage in den Essig gegeben um die natürlichen Aromen zu extrahieren. Das Ergebnis ist ein komplexer und aromatischer Essig, perfekt geeignet um rotes Fleisch zu marinieren.

Degustation: Rubinrote Farbe mit Brauntönen, klare Aromen von Kardamom und roten Früchten. Saurer und leicht scharfer Geschmack mit Noten von Rucola im Abgang.

Zutaten: Traubenessig* Kardamom*, Pfeffer*

*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