

Süßer Traubenessig

Agiorgitiko



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: Zwei traditionelle Produkte aus Trauben der lokalen Sorte Agiorgitiko werden verwendet um diesen süßen Traubenessig herzustellen. Unseren roten Traubenessig zusammen mit unseren konzentrierten Traubensaft Petimezi. Kombiniert in jedem Tropfen finden sich die Aromen des Agiorgitiko, die Süsse des Petimezi gut ausbalanciert mit der feinen Säure des Essigs.

Gewinner eines Great Taste Award im Jahr 2014.

Degustation: Dunkelbraune Farbe mit leichten Rottönen, Aromen von sonnengetrockneten Früchten und Gewürzen. Ausgeglichener süßsaurer Geschmack gefolgt von einem langen Abgang mit Noten von braunem Zucker.

Zutaten: Traubenessig*, konzentrierter Traubensaft*

*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

mail@sofiatisfisis.gr