

Weisser Traubenessig

mit Mandarinen und Gewürzen



Sorte: Roditis

Von Hand gelesen und sortiert, niedriger Hektarertrag

Region: Aus den Mamouzia Weinbergen an den Hängen der Weinregion Egialia im Nord-osten der Peloponnes, in welcher der mit geschützter Ursprungsbezeichnung g.U. Patras klassifizierte Wein produziert wird.

Mandarinen: Frische Mandarinen von der Insel Chios.

Gewürze: Nelken, Zimt und Piment

Information: Reife Trauben der berühmten lokalen Sorte Roditis werden bei kontrollierter Temperatur gekeltert um einen Wein mit reichhaltigem Aroma zu erhalten. Daraus wird ein weisser Traubenessig, lebendig und mit dem typischen Geschmack der Traubensorte produziert. Dann werden getrocknete Mandarinschalen sowie die Gewürzmischung für einige Tage in den Essig getaucht. Ideal für Vinaigrette und zu Sommersalaten.

Degustation: Hellgelbe Farbe mit Rosatönen, Aromen von Mandarinen und tropischen Früchten, saurer Geschmack mit Noten von Nelken und Gewürzen im Abgang.

Zutaten: Traubenessig*, Mandarinen*, Nelken*, Zimt*, Piment*

*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