

Weisser Traubenessig mit Thymian



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.

Thymian: In unserem Weinberg kultiviert, gesammelt und natürlich getrocknet.

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 den typischen Aromen der Traubensorte produziert. Zum Schluss wird für ein paar Tage getrockneter Thymian beigegeben um den charakteristischen Geschmack zu erhalten. Ideal um Fisch zu marinieren oder Salaten einen mediterranen Touch zu verleihen.

Degustation: Hellgelbe Farbe mit Grün- und Rosatönen, Aromen von Thymian und Citrusfrüchten. Saurer Geschmack mit Noten von Kräutern im Abgang.

Zutaten: Traubenessig*, Thymian*

*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