

ESSIG AUS CABERNET WEIN

Der Bosco del Merlo Essig wird aus Cabernet Trauben gewonnen, die zum besten Reifepunkt gelesen werden und die mit größter Sorgfalt vinifiziert werden. Aus diesem exzellenten Wein, produziert man einen vollen und duftenden Essig.

Nach 8-10 Monaten der Reifung wird der Cabernet in die Kellereien der Essigherstellung gebracht und zur Essiggärung in besondere Behälter gefüllt. Die Gärung erfolgt nach einer speziellen Methode, der sogenannten langsamen Gärung auf Spänen, die zwar nur eine begrenzte Produktion ermöglicht, aber dafür feinste Qualität hervorbringt. Der Essig wird anschließend in Eichenfässern gelagert.

Farbe: Ziegelrot.

Duft: Sein Aroma ist stark, lang anhaltend und fein zugleich.

Geschmack: Der Geschmack verrät Großzügigkeit und Lebendigkeit, sein beachtlicher Säuregehalt (7,5%) kann das hohe Qualitätsniveau nur bestätigen.

Gastronomische Koppelungen:

Dieser Essig aus Cabernet-Wein "Bosco del Merlo" eignet sich besonders zur Herstellung von feinen Soßen; in der Soße "Vinaigrette" hebt es den Geschmack der Salate überzeugend hervor. Unentbehrlich ist er für Fisch- und Fleischmarinaden, er mildert den Geschmack von Wild, indem er diesem eine angenehme Note verleiht. Feinen Fleischgerichten zugesetzt verstärkt er deren Geschmack.

Verfügbares Maß: 250 ml.



Bosco del Merlo