0,25l
SPEZ221

Fruchtessig »Marille«

Erwin Gegenbauer

Die Heimat der Marille ist China sowie das zum Iran und zur Türkei gehörende Hochland zwischen Kaspischem und Schwarzem Meer. Der größte Teil der Weltproduktion kommt aus Ländern wie Spanien, Italien, Frankreich, Israel, Kalifornien oder Griechenland. Marillen sind Steinfrüchte. Unsere Marillen werden perfekt reif vom Landgut Harmer in Stripfing nordöstlich von Wien geerntet, von Hand aussortiert, schonend zu Saft gepreßt und der Most dann in die Wiener Essig-Brauerei gebracht.

Dies ist ein naturbelassener Fruchtessig aus dem Saft reifer Marillen. Er zeichnet sich vor allem durch das Zusammenspiel der Fruchtsäuren mit der Essigsäure aus, wodurch das typisch gelbe Aroma der Marille sehr schön zum Ausdruck kommt. Paßt damit nicht nur zu vielen Salaten, Blatt wie Gemüse, Fisch wie Fleisch, sondern hervorragend auch auf rohen Fisch und Carpaccio, zur asiatischen Wok-Küche, zu Reis-Gerichten, zum Beträufeln von blanchiertem Gemüse, auf frischen Ziegenkäse, zum Aromatisieren von Marillenkuchen und, unser Tip, auf frische reife Marillen (Aprikosen), die Sie mit grob gemahlenem Pfeffer und frischem grauen Mohnöl würzen.

K&U
www.weinhalle.de