



Optimale Reife: MHD 5.2026

0,5L

SPEZ24090

Olio extra vergine di Oliva »Coratina«

Andrea Serrilli (Olio)

Andrea Serrillis berühmtestes Öl, mit dem er zahlreiche Auszeichnungen gewonnen hat. Extrahiert aus reinsortiger »Coratina«, Apuliens wichtigster Varietät. Sie gilt unter den über 500 italienischen Olivensorten als besonders eigenständig und intensiv in Duft und Geschmack und ist als Sorte auf die Fremdbestäubung durch den Wind angewiesen, ähnlich der Varietät »Ogliarola«, aus der Andrea Serrilli ein nicht minder charaktervolles Spitzenöl extrahiert. Coratina wirkt aufgrund ihres hohen Polyphenol-Gehaltes ungewohnt bitter und pikant chilischarf am Gaumen. Andrea Serrillis Öl stammt von sehr alten Bäumen, die nicht bewässert werden. Deshalb ist es dickflüssiger als Öle von bewässerten Bäumen. Die schonende Verarbeitung in einer modernen Extraktionsanlage sorgt für niedrige Säure bei maximalem Polyphenolgehalt und läßt dieses Öl wunderbar frisch, herb und intensiv nach Artischocke, frischem Gras und grünem Apfel duften. Am Gaumen wirkt es ungewohnt intensiv und verstörend scharf, bei Verwendung in der Küche löst sich diese Schärfe aber in begeisternd aromatischer Intensität. Ein Spitzenöl für Kenner als duftigerherbes Gewürz in Suppen, zu Gemüseküche, auf Fleisch bester Qualität vom Grill.



www.weinhalle.de