Optimale Reife: MHD 5.2026
Verschlussart: Drehverschluß

0,5l
SPEZ24093

Olio extra vergine di Oliva »Blend 1855«

Andrea Serrilli (Olio)

Andrea Serrilli orchestriert seine Öle zu fünf grundsätzlich verschiedenen Geschmacksvarianten in der Reihenfolge ihrer geschmacklichen Intensität: Hier sein mildestes und »freundlichstes« Olivenöl aus alten lokalen Sorten, sowohl von uralten Bäumen als auch aus modernen Plantagen, natürlich unbewässert. »Blend 1855« ist sein kommerziell erfolgreichstes Öl. Er widmet es jenen, denen seine reinsortigen Öle zu intensiv, zu scharf, zu herb, zu extrem sind. Es glänzt mit der viskosen Konsistenz niedriger Erträge unbewässerter Bäume und fällt deutlich milder aus als die anderen Öle. Fruchtig im Duft, fast sahnig auf der Zunge, angenehm herb im Nachklang und grasig grün im Aroma, anregend floral und ätherisch würzig.
Sein Gehalt an Polyphenolen mündet hier in ein harmonisches Miteinander von Bitterkeit und Schärfe. Ein wunderbares Öl, das Andrea Serrilli und uns zusammenbrachte. Ein Allround-Talent mit Referenzcharakter, das in der Küche (fast) alles würzt und verfeinert. Serrillis »Blend 1855« macht den Unterschied zwischen (zu teurem) Billig-Öl aus dem SB-Regal und gutem Oliven-Öl radikal nachvollziehbar.

K&U
www.weinhalle.de