



Optimale Reife: MHD 5.2026
Verschlussart: Drehverschluss

0,5l
SPEZ24094

Olio extra vergine di Oliva »Blend 169«

Andrea Serrilli (Olio)

Sonderpreis: MHD - 05.05.2026 Andrea Serrilli produziert seine begeisternd guten Olivenöle nicht nach Rezept. Im exzellenten Oliven-Jahr 2024 komponierte er aus einigen Oliven-Varietäten ein neues Öl, dessen aromatische Duftigkeit sich von seinen anderen Ölen in Stil und geschmacklicher Intensität unterscheidet. Er hat es schlicht »169« genannt, weil der Jahrgang 2024 der 169. seit Bestehen seines sich der Olive widmenden Familien-Unternehmens ist. »169« ist ein Multicultivar, ein Öl, das Andra Serrilli aus verschiedenen Varietäten zusammengestellt hat. Es zeichnet sich durch besonders delikate Geruchs- und Geschmacksnoten aus, die den Einstieg in die Welt des hochwertigen Olivenöls leicht machen: Dezent grünlicher Duft nach Salatblättern und frisch geschnittenen Bohnen, am Gaumen zart tragende Bitterkeit und nur wenig Schärfe, trotzdem aber die nötige Intensität, um gute Bio-Salate, frische Gemüse, Frisch-Fisch, gut abgehangenes Fleisch oder auch nur ganz einfach frisches Brot mit seiner geschmacklichen Frische und Harmonie raffiniert zu würzen. Ein Olivenöl, ohne das kein Pasta-Gericht auskommt, weil es für jene ätherische Frische und tragend herbe Harmonie am Gaumen sorgt, ohne die italienische Küche nicht das wäre, was sie ist. Ein edles Gewürz, auf das man, einmal für sich entdeckt, nicht mehr verzichten möchte. Das hochwertige Olivenöl für alle, die frisch und gesund mediterran kochen und genießen.



www.weinhalle.de