

Olio extra vergine di Oliva »fra mole«

D.S. Bio

»fra mole«. Der merkwürdige Name steht für die drei beteiligten Olivensorten: Frantoio ist die große Olivensorte der Toskana, besonders duftig im Aroma, aber auch pikant bis scharf am Gaumen. Moraiolo ist kälte- und trockenresistent, wächst gut auf kargem Boden und liefert hohe Polyphenolgehalte. Sie ist deshalb stets etwas bitter, dezent scharf und duftet nach Artischocke und frischem Gras. Leccino ist robust und frostfest und liefert ein besonders mildes, fruchtig süßliches Öl aus der in Italien weitverbreiteten Sorte. Danilos Olivenbäume stehen auf 700 Meter Höhe. Wenige Stunden nach der Ernte bringt er deren Früchte in eine moderne zweistufige Extraktions-Anlage (Pieralisi), wo sie sofort kalt zu Öl extrahiert werden, das anschließend filtriert und dekantiert wird, um spätere Oxidationsvorgänge zu verhindern.
fra mole ist ein rares Spitzenöl aus Bio-Anbau, eines der besonders feinen in unserem Programm. Das Öl der aktuellen Ernte 2025 ist das vorerst letzte, es wird keine Ernte 2026 geben, weil ein schwerer Hagelsturm im August diesen Jahres die heranreifende Ernte vollständig vernichtet hat. Das aktuelle Öl besitzt ungewöhnlich hohen Gehalt an Polyphenolen, der das Öl wertvoll und haltbar macht. Es duftet intensiv, schmeckt weich und cremig und empfiehlt sich so vor allem auf Salaten, Gemüse und frischem Fisch, man genießt es auf Brot oder Bruschetta und auf handwerklich hergestellter Pasta. Zum Kochen und Erhitzen viel zu schade. 0,5l-Lichtschutzflasche | Dosierverschluß | MHD 5.2027

Bewirtschaftung: Biodynamisch
Vegan: Ja

0,5l
SPEZ24095

K&U
www.weinhalle.de