Bewirtschaftung: Biodynamisch
Vegan: Ja

0,5l
SPEZ24095

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. Leider fiel die Ernte 2024 ungewöhnlich klein aus. Das aromatisch grüne Öl besitzt dieses Jahr einen außergewöhnlich hohen Gehalt an wertvollen Polyphenolen, wichtiges Maß für die Qualität eines Öls: Je höher ihr Gehalt, um so gesünder und haltbarer, aber auch bitterer und pikanter das Öl. 2024 fiel es durch den späten Regen vor der Ernte geschmacklich ungewöhnlich mild aus. Es duftet intensiv, schmeckt weich und mild und man würzt Salate oder Fischgerichte mit ihm, genießt es auf Brot oder Bruschetta und auf handwerklich hergestellter Pasta. Zum Kochen und Erhitzen ist es zu schade. 0,5l-Lichtschutzflasche | Dosierverschluß | MHD 5.2026

K&U
www.weinhalle.de