0,5l

SPEZ1061

Olio extra vergine di Oliva »Abbae d´Queiles«

Hacienda Queiles

»Abbae d´Queiles«. Ein vielfach prämiertes Bio-Olivenöl aus Navarra, das als eines der besten Öle Spaniens gilt. Es wird reinsortig aus der Sorte Arbequina gewonnen, die dem Öl feine Süße und duftige Akzente verleiht. Ein Spitzen-Öl, das jedesmal Freude bereitet, wenn man es verwendet. Fein und edel, fruchtig und unaufdringlich im Aroma, mild und frisch im Geschmack, außergewöhnlich reintönig durch extrem schonende Verarbeitung in einer Alfa-Laval-Dekantierzentrifuge modernster Bauart. Im Geschmack vielschichtig floral und erfrischend grün, in der Konsistenz cremig, wenig fett, eher duftig. Hinterläßt am Gaumen jenen feinen Hauch pikanter Schärfe, der als Zeichen von Frische und mustergültiger Verarbeitung unabdinglich ist.
Das Öl wird in Edelstahltanks gelagert, die mit Stickstoff gefüllt werden, um Oxidation zu unterbinden. Die Hacienda Queiles ist klimatisiert und füllt ihre Flaschen und Kanister nur auf Bestellung ab. Hier wird nicht auf Vorrat produziert, damit die Kunden stets frisch abgefülltes Öl bekommen.

Bio zertifiziert (Ceres), MHD 02.2027

K&U
www.weinhalle.de