

0,5l

SPEZ2026

»Balduccio« Olio extra vergine di Oliva (Ernte 2026)

Balduccio (Andreas März)

Frisch eingetroffen! Das Olivenöl von Andreas März. Eine Referenz für Spitzen-Qualität. Wer derart gutes Olivenöl allerdings noch nicht kennt, probiert es meist pur und lehnt es dann ob seiner ausgeprägt herben Schärfe am Gaumen ab. Dabei ist gerade sie untrügliches Zeichen von Frische und Qualität. In der Anwendung wirkt dieses Öl dann ganz anders als pur probiert. Sein grünes Aroma, seine analytische Reinheit und seine expressive Herkunftstypizität sind aber nicht jedermanns Sache, weil derart hochwertiges Öl entsprechende Erfahrung damit voraussetzt.MERUM-Chefredakteur Andreas März produziert auf seinem Gut »Balduccio« in den montalbanischen Hügeln bei Florenz ein Olivenöl absoluter Extraklasse, das zu den besten Italiens gehört. Er ist einer der kritischsten Fachjournalisten in Sachen Olivenöl und läßt nichts unversucht, um seine Oliven so unverfälscht wie technisch möglich zu einem Öl zu verarbeiten, das authentisch, rein und intensiv seinen hohen Ansprüchen genügt. Er, der schon so vielen Manipulation in Italien auf die Schliche kam, möchte für sich selbst einen Maßstab in Sachen Olivenöl setzen. Das bedeutet mühsame und teure Handarbeit. Wir liefern in der Reihenfolge des Bestelleingangs solange der Vorrat reicht.

Frische Ernte 2026/2027 | 0.5l-Flasche | MHD 3.2028 (freiwillige Angabe) | Zum Verschluß der Flasche: Einfach die Flasche kurz auf den Kopf stellen bis das erste Öl fließt; das kann etwas dauern, danach gehts von alleine...

K&U
www.weinhalle.de