



0,25l
SPEZ213

Aceto Balsamico di Modena »La Quintessenza del Tempo« (5 Jahre) Bio Acetaia Fiorini

Ein echter, also geschützter »Aceto Balsamico Tradizionale di Modena« kostet richtig Geld. Weil wir Deutschen billig wollen, machen uns die Italiener billig, da sind sie geschmeidig. Also verkaufen sie uns lastwagenweise billige Industriepförrle als »Balsamico«, eine Mischung aus billigem Weinessig mit eingedicktem Traubenmost, die meist noch mit Zuckercouleur gefärbt wird. Wer weiß schon, daß »Aceto Balsamico di Modena« eine geschützte geographische Angabe ist, wogegen »Aceto Balsamico« oder »Balsamico« ohne den Zusatz »di Modena« von jedem beliebigen Essig-Hersteller verwendet werden, was rechtlich aber nicht zulässig ist. Wer kümmert sich schon um ein Produkt wie Essig?

Unsere »Acetaia Fiorentini« verkauft ausschließlich »Aceto Balsamico di Modena«, also Essige geschützten Ursprungs aus der italienischen Provinz Modena oder der Region Emilia-Romagna. Ihr Säuregehalt beträgt mindestens sechs Prozent und stammt ausschließlich aus Wein, statt aus anderen pflanzlichen Rohstoffen. Der Zusatz von Karamell (Zuckercouleur) dient, soweit nötig, der Farbstabilisierung und alle Essige von Fiorini reifen weit mehr als die vorgeschriebenen 60 Tage im Holzfaß.

Fiorinis "Cru Bio La Quintessenza del Tempo" wird aus 30 % roten Lambrusco di Salamino- und 70 % weißen Trebbiano-Trauben hergestellt, die zertifiziert biologisch angebaut werden. Der Most aus den Trebbiano-Trauben wird 18 Stunden lang gekocht und eingedickt, mit dem eingedickten roten Lambrusco-Most vermischt, mit 10% altem Weinessig geimpft und dann 5 Jahre in 225l großen Fässern aus Eiche und Akazie gelagert und gereift. Das Ergebnis ist ein dunkelfarbiger, konzentrierter, leicht säuerlicher Balsam-Essig mit harmonischen Süßnoten, mit dem man mehr als nur Salate würzen kann.



www.weinhalle.de