



0,25l
SPEZ215

Hausessig »pur«

Erwin Gegenbauer

Erwin Gegenbauers Hausessig »pur« ist ein reiner Buchenspan-Essig, der ein tiefgründig mildes Essig-Aroma mit dem feinen Bukett des Buchensplitter-Essigs verbreitet. seine Farbe ist weiß und auch dieser Essig wurde, wie alle Essige, die Erwin Gegenbauer in seiner kleinen Manufaktur herstellt, komplett unfiltriert und garantiert unbehandelt und frei von Zusatzstoffen produziert. Die Essige enthalten weder Farbstoffe noch chemische Zusatzstoffe. Der Sommerweizen, aus dessen Vergärung der Haus-Essig »pur« entsteht, wird von Josef Ehrenberger und Helma Hamader auf der Meierhof Farm in St. Bernhard in Niederösterreich angebaut. Die beiden arbeiten in einer biologisch-dynamischen Anbaugemeinschaft und sind Demeter® zertifiziert.

Der Haus-Essig »pur« ist biozertifiziert, enthält 5% Säure und natürliche 17g Zucker.



www.weinhalle.de