



0,25l  
SPEZ232

## Balsamessig »B« (Bouvier)

Erwin Gegenbauer

Was ist ein »Balsamessig«? Die zur Verwendung kommenden Fruchtsäfte oder Weinmoste werden von Erwin Gegenbauer auf einen Teil ihres ursprünglichen Volumens eingekocht und anschließend mit Reinzuchthefer zur alkoholischen Gärung gebracht. Anschließend erfolgt die Essiggärung mittels Zugabe von reinsortigen Essigbakterien-Kulturen. Zum »Balsam« werden diese Essiggebräue dann durch lange Lagerung in Eichenfässern, in denen der jeweilige Balsam-Essig sein typisches Aroma entfaltet. Bei Erwin Gegenbauer reifen Balsam -Essige mindestens 5 Jahre (!) auf den Dächern seiner Wiener Essig-Brauerei.

»B« wie Bouvier. Die Trauben der Sorte Bouvier stammen vom Weingut Tschida in Apetlon, das weltweit bekannt ist für edelsüße Spitzenweine. Dort wurden die Trauben im hochwertigen Auslesebereich gelesen, aussortiert, schonend gepreßt und als Most zu Erwin Gegenbauer in die Essig-Brauerei geliefert.

Die Sorte Bouvier zeichnet sich durch milde Säure und ein typisch süßliches Aroma aus. Verleiht als hochwertiger Balsamessig vielen anspruchsvollen Gerichten raffinierte Würze neuer Dimensionen. Würzt Fleisch, Früchte, Speiseeis und natürlich alle Arten von Salaten, Vorspeisen und Saucen. Edler Weinessig mit nobler Süße und milder Säure für zahlreiche Anwendungen der guten Küche. Balsam für Seele und Teller und hoffentlich erfolgreicher Botschafter gegen des Deutschen saure Essigseele, für die Essig noch immer nur sauer ist. Womit wir wieder beim Thema wären . . .



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)