

Condimento Balsamico »La Corte«

Acetaia Leonardi

Der preislich beste und qualitativ seriöseste Kompromiß zwischen einem »echten«, also alten, Tradizionale und einem bezahlbaren Balsamico traditioneller Machart.

Will sagen: Ein angenehm süß-sauerer Würzessig (Condimento Balsamico), der aus im Kupferkessel eingekochtem rotem Traubenmost besteht, der mit altem Essig versetzt wurde und dann über fünf Jahre in verschiedenen Holzfässern seiner heutigen Harmonie entgegenreifte. Verfeinert zahlreiche Gerichte, tunt jede Tomate auf geschmackliche Höchstleistung und leistet beste Dienste in der Salat- und Saucen-Saison. Kein »echter« Balsamico im Sinne der Tradition, aber gute, sollide handwerkliche Qualität.

0,25l

SPEZ206

K&U
www.weinhalle.de