0,5l
SPEZ2001

Extra Natives Olivenöl »Olivala«

Olivala

Olivenöl ist kostbar. Billiges Olivenöl gibt es nicht, und wenn es billig angeboten wird, ist es schlecht. Dieses exzellente Olivenöl rarer Spitzenklasse wird aus tagesfrisch geernteten grünen Bio-Oliven gewonnen. Ende Oktober bis Anfang November ist Erntezeit in den Olivenhainen auf Kreta, von denen dieses duftig aromatische Öl stammt. Die reifen, grünen Oliven der Sorten Koroneiki und Tsunato werden sorgsam per Hand von den Bäumen gerüttelt, sofort in Jutesäcke gefüllt und dann zur nahegelegenen Ölmühle gebracht, wo sie per Kaltextraktion bei maximal 27° C in einer hochmodernen Pieralisi-Anlage zu einem Öl verarbeitet werden, das sofort nach dem Pressvorgang dekantiert wird. Das ist wichtig, um all seine wertvollen Bestandteile in größtmöglicher Konzentration zu bewahren. Zwischen Ernte und Extraktion liegen bei olivala höchstens 8 Stunden. Dieses für Spitzenöl notwendige Procedere ist in der chemischen Analyse übrigens direkt abzulesen.
Das Öl von olivala ist umwerfend gut. Es duftet feinwürzig grün und herb, fruchtig und mild. Im Mund hat es jene feine Schärfe, die untrügliches Kennzeichen seiner Frische und Qualität ist, doch man trinkt es ja nicht solo, sondern verwendet es auf Gemüse, Fisch und Fleisch, sowie auf Salaten oder Pasta, und da braucht es diese Frische, um sich geschmacklich durchzusetzen. Ein intensiv schmeckendes, aber unaufdringlich mildes, aromatisch fast fruchtiges, wertvolles Olivenöl aus zwei der besten Sorten, die Griechenland zu bieten hat. Pure Lebensqualität. Viel mehr braucht es nicht, um (kulinarisch) glücklich zu sein.

K&U
www.weinhalle.de