



0,5l
SPEZ23912

Olio extra vergine di Oliva »Caprera« Plurivarieta

Caprera soc. agr.

Neu im Programm. Aus der historisch winzigen Ernte 2023. Ein von Hand geerntetes Bio-Olivenöl aus gut 600 m Höhe aus Pietranico, einem kleinen Weiler in den südlichen Abruzzen. Dort produziert Luca Virgilio in einem ökologischen Paradies aus 4 ha Reben, 500 Olivenbäumen, ein wenig Getreide, aus dem er eine famose Pasta produziert, und viel Wald in wilder Natur ein fein duftendes Olivenöl wunderbarer Konsistenz und Intensität aus den lokalen Sorten Leccino, Pösola, Gentile, Intosso, Toccolana und anderen. Die Oliven werden innerhalb von 24 Stunden in einer benachbarten hochmodernen Mühle mittels kontinuierlichen Extraktionsverfahrens kalt gepresst. Lucas Öl wirkt fast leicht in seiner belebenden Fruchtigkeit, verströmt in exemplarischer Reinheit und Qualität frische Aromen, die an Mandeln und frisch gemähtes Gras erinnern, und überzeugt dann mit ausgewogen mildem Geschmack, der fein, herb, dezent bitter und in würzig vegetalen Aromen am Gaumen ausklingt. Weder expressiv noch aufdringlich, also zur Kategorie »mittel fruchtig« zählend. Geschmacklich durchdringend edel und fein, mittelgewichtig, kaum fett, nicht schwer, dafür dicht in Konsistenz und Fluß. Ein Öl, das Freude macht. Am besten kalt zu Gemüse, Salaten, Fisch und Fleisch, zu gutem Sauerteig-Baguette oder Ciabatta macht es dann auch den größten Olivenöl-Zweifler glücklich....0,5l-Lichtschutzflasche | Dosierschluß | Ernte 2023 | 0,26% Säure | Polyphenolgehalt 377 mg/kg | MHD Sommer 2025.



www.weinhalle.de