



0,25l
SPEZ233

Balsamessig »S« (Scheurebe)

Erwin Gegenbauer

»S« wie Scheurebe. Die Trauben der Sorte Scheurebe, die man in Österreich Sämling nennt, stammen vom Süßweinweingut Tschida in Apetlon. Sie wurden dort im Auslesebereich gelesen, aussortiert, schonend gepreßt und dann als Most in die Essig-Brauerei geliefert. Die Rebsorte besitzt besonderen Duft und expressive Aromatik und macht deshalb diesen ätherisch duftenden Balsamessig ideal für breite Anwendung in der Küche: vom Essig-Eis bis zum Erdbeer-Salat. Und natürlich immer auch zum Verfeinern von Saucen, die aus dem Bratenrückstand aus Fisch oder Fleisch gewonnen wurden: vom Bratenrückstand Fett abgießen, mit Wein löschen und reduzieren, mit entsprechendem Fond aufgießen und leicht einköcheln, die Pfanne von der Flamme nehmen, mit kalter Butter montieren und mit dem Essig würzen.

Mit diesem Balsam-Essig wird kein Wein zu sauer, er begleitet jeden, auch den edelsten Wein, sensibel und gekonnt ohne Disharmonie. Diese Kunst beherrscht der stylische Essigmann aus Wien, denn er ist auch beim Wein kein Kostverächter. Guten Essig zu gutem Wein. Mit seinem wertvollen Balsamessig »S« gelingt alles.



www.weinhalle.de