



## Huile d'Olive vierge extra »Bouteillan«

Domaine la Remejeanne

Während sich Sohn Olivier mit seinen Weinen international einen Namen macht, geht Vater Rémy Klein mit Leidenschaft seinem langjährigen Hobby nach: Er produziert erstklassiges Olivenöl von Bäumen, die er in den letzten zwanzig Jahren in und um seine Weinberge herum gepflanzt hat. Eine moderne High-Tech-Öl-Mühle kann sich Rémy noch nicht leisten. Sie kostet ein kleines Vermögen, das seine Bäume nicht abwerfen. Er bringt seine Oliven zu einem Bekannten in der Provence, der eine Mühle neuester Generation besitzt. Dort werden sie innerhalb weniger Stunden nach der Ernte in Knetwerken neuester Machart kalt verarbeitet und unmittelbar nach dem Pressen dekantiert und filtriert. Dabei werden Fruchtwasser, Enzyme, Hefen, Bakterien, Olivenzucker und andere biochemisch aktive Stoffe entfernt, die das Öl später auf der Flasche zersetzen würden. »Unfiltrierte Olivenöle sind Marketing-Humbug,« meint Rémy Klein, »gutes Öl, das seine natürlichen Phenole enthalten soll, braucht technische Perfektion in der Verarbeitung. Nur so gewinnt man qualitativ überzeugendes, aromatisch komplexes und haltbares Olivenöl.«

0,5l-Blechkanister

**19,80 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SPEZ6110

Die Olivensorte Bouteillan gilt im Süden Frankreichs als eine der besten, wird aber nur wenig angebaut. Uns ist es gelungen, Rémy davon zu überzeugen, uns seine Bouteillan reinsortig abzufüllen. Es erwartet Sie ein aromatisch feines und delikates, geschmacklich hinreißend duftiges Olivenöl der Spitzenklasse. Die Ausbeute war mit unter 15% so klein, daß das Öl fast dickflüssig aus dem Blechkanister läuft. Im Duft grüne Tomaten, frisch gemähtes Gras und Wildkräuter. Auf der Zunge ist es viskos und wenig fett, am Gaumen entfaltet es kräuterwürzig grüne Intensität. Das Öl ist zu fein und zu vornehm, um damit zu kochen. Man setzt es am besten kalt als raffinierte Würze zu Gemüse, Salaten, Fleisch und Fisch ein. Da entfaltet es eine geschmackliche Finesse und aromatische Komplexität, die beweisen, daß Frankreich auch im Olivenöl zur absoluten Spitze zählen kann.

Ernte 2018. Exklusive Abfüllung, nur limitiert verfügbar.



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