



Olio extra vergine di Oliva »Valgiano«

Tenuta di Valgiano

Das wertvolle Olivenöl von Laura di Collobiano aus Lucca in der Toskana stammt aus zertifiziert biodynamischer Bewirtschaftung (Demeter®) und gehört zum Besten, was der Markt zu bieten hat. Olivenöle aus Lucca zählen seit Jahrhunderten zu den begehrtesten und teuersten Italiens.

Valgianos Öl der Ernte 2020 duftet komplex frisch und ist wertvoll dickflüssig und viskos in der Konsistenz. Indiz für mustergültig schonende Verarbeitung. Etwas später geerntet als unsere anderen Öle, aber auch nur mit einer Ausbeute von 12 %, duftet es tiefgründig fruchtig und animierend frisch, harmonisch und ausgewogen, nachvollziehbar rein und raffiniert, kräftig und fein zugleich, langanhaltend im Nachgeschmack. Der typisch chilischarfe Nachklang am Gaumen ist Zeichen seiner Frische, schonend respektvoller Verarbeitung und typisch für die Oliven-Sorten der Toskana. Ende Oktober von Hand geerntet, wurde es sofort verarbeitet und als frisch dekantiertes Öl Mitte November abgefüllt und von uns sofort importiert. Frischer kann Spitzenöl nicht sein. Besteht zu 80% aus der Sorte Frantoio, der Rest sind alte, vom Aussterben bedrohte Olivensorten, die auf Valgiano noch am Leben erhalten werden. Sie verleihen ihrem Öl, so Laura, »sein unverwechselbares Parfum nach Artischocke und grünem Gemüse«. Tocopherol-Gehalt (Vitamin E) 22,4 mg. Derart kompromißlose Spitzen-Qualität hat ihren Preis.

0,5l-Flasche

24,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ0188

0,5l-Lichtschutzflasche | Dosierverschluß | MHD 5.2022



www.weinhalle.de