



## Huile d'Olive vierge extra »Remejeanne« Domaine la Remejeanne

Schon seit vielen Jahren gehören die auf den hoch über dem Rhônetal gelegenen Terrassen des Bio-Weingutes Réméjeanne im südfranzösischen Département Gard mit ihren Reben, Oliven- und Feigenbäumen zum Landschaftsbild. Remy Klein hat in den letzten zwanzig Jahren rund um seine Weinberge zahlreiche Olivenbäume verschiedenster Sorten gepflanzt. Eine moderne High-Tech-Öl-Mühle kann er sich noch nicht leisten. Sie kostet ein kleines Vermögen, das seine Bäume nicht abwerfen. Er bringt deshalb seine Oliven zu einem Bekannten, der eine Mühle neuester Generation betreibt und sie binnen weniger Stunden in Knetwerken neuester Machart verarbeitet. Anschließend wird sofort dekantiert, um Fruchtwasser, Enzyme, Hefen, Bakterien, Olivenzucker und andere biochemisch aktive Stoffe zu entfernen, die das Öl später auf der Flasche zersetzen würden. »Unfiltrierte Olivenöle sind Marketing-Humbug,« warnt Rémy Klein, »gutes Öl, das natürliche Phenole enthalten soll, braucht technische Perfektion in der Verarbeitung.«

0,5l-Blechkanister

**22,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SPEZ6111

Das frische »Huile d'olive vierge extra« der Domaine La Remejeanne des Jahrgangs 2020 ist das fruchtigste und mildeste unseres Sortiments. Da Rémy Klein seine Kulturen nicht bewässert, waren die Erträge infolge der langanhaltenden Hitze und Trockenheit zu gering, um sie sortenrein zu pressen. Für unser diesjähriges Öl wurde die sanfte Bouteillan deshalb mit etwa gleichen Anteilen der fruchtigen Picholine und der pikanten Aglandau zu einem hochfeinen, edel schmeckenden Öl verarbeitet. Der extensive Anbau und die frühe Ernte zum Beginn der Farbveränderung der Oliven von Grün nach Schwarz verleiht ihm dichte Konsistenz und intensiven Duft nach frischem Heu und Artischocke. Wunderbare Würze für Salate, Gemüse, Fisch und Fleisch. Ernte 2020. Limitiert.



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