



## Vinagre Balsamico AL PX Gran Reserva 25 Years

Bodega Toro Albalá

Die rare Spitze des Sherry-Essig. Balsamico, der seinen Namen buchstäblich erlebbar macht. Wertvoller Balsamessig aus Oloroso-Sherries, denen im Solera-Verfahren immer wieder alte Pedro Ximénez-Weine zugefügt werden. Nach 25 Jahren im alten Eichenfaß haben sie so eine Harmonie erreicht, die den Körper der Oloroso-Sherries mit der üppigen Fülle der Pedros Ximénez-Weine in einer aromatischen Komplexität vereint, die in der Welt des Essigs unvergleichlich ist.

Dunkle Farbe wie Ebenholz. Im Duft Nuancen von Jod, enorm komplex, tiefgründige Anklänge an Rosinen und Röstaromen - schwer in Worte zu fassen. Im Mund wohltuende, langanhaltende subtile Geschmacksintensität. Cremige Substanz, balsamische Aromen von Holz, Karamell, Liebstöckel, Madeira, Oxidation, aber auch von Nougat, brauner Butter und mundwässernd appetitlicher Säure. Aromatische Harmonie. Balsamisches Spiel, das man in Essig nur selten findet und so komplex und spannend wohl auch kaum erwartet. Schmückt hochwertige Blauschimmelkäse, verfeinert entscheidend anspruchsvolle Saucen. Ein paar Tropfen auf die reife Gartentomate, die Caprese, den Salat, auf Fleisch und Gemüse - und Sie staunen. Ein Spitzenessig aus Montilla-Moriles, dem Hinterland des Sherry, der dem italienischen Balsamico in dessen teurer Spitze Paroli zu bieten versteht.

0,25l-Flacon

**59,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SPEZ6500



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