



Weinessig Trockenbeerenauslese« Wiener Essigmanufaktur Gegenbauer

»Bouvier

Erwin Gegenauer gehört mit seiner Wiener Essigbrauerei zum besten, was die Welt des Säuren zu bieten hat. Nicht umsonst werden seine edelsauren Obst- und Weinessige von den besten Köchen der Welt verwendet. Sie nutzen nichts anderes als den natürlichen Fruchtzucker, den die Natur den Trauben oder dem Obst an Reife mitgab. Es sind brillante Essige, die man, einmal kennengelernt, nicht mehr missen möchte.

Eine biologisch produzierte Trockenbeerenauslese der Rebsorte Bouvier ist Grundlage für diesen edlen Weißweinessig. Die besondere Harmonie von Säure und Süße zeichnet ihn aus, weil er aus Most einer hochkarätigen Trockenbeerenauslese produziert wurde. Einer der besten Weißweinessige, den wir kennen. Wir möchten nicht mehr auf ihn verzichten und verwenden ihn zum Marinieren von rohem Fisch und Fleisch, geben ihn auf Obst und Gemüse, sprühen ihn z. B. auf blanchiertes Gemüse oder geben ein paar Tropfen auf Blauschimmelkäse, über aufgeschnittenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Öl oder auf Speiseeis oder frische Erdbeeren mit grob gemahlenem Pfeffer, Meersalz und frischem Olio Extra Vergine. Unsere private Weinessig-Referenz.

0,25l Flasche

29,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SPEZ234



www.weinhalle.de