



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Essigwürze aus Gekochtem Traubenmost

ESSIGWÜRZE AUS GEKOCHTEM TRAUBENMOST

Seit 1353 bewirtschaften die Grafen Serego Alighieri, die Nachfahren des Dichters Dante, ihre Besitzungen im Valpolicella mit Liebe und Professionalität und widmen sich den Reben und anderen traditionellen Kulturpflanzen der Region, um den Tisch mit hochwertigen Lebensmittelspezialitäten noch reicher zu decken.

Weiche und komplexe Essigwürze mit einem verführerischen süßsauren Geschmack. Sie entsteht nach einem alten Familienrezept, indem dem eingekochten Most aus angetrockneten Trauben bester Essig aus ausgewählten Weinen zugegeben wird.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Dunkle Farbe und mittlere Viskosität durch die angetrockneten Trauben.

Bouquet: Intensives und charakteristisches Aroma von Beeren, angetrockneten Trauben und Karamell.

Geschmack: Schön ausgewogener, süßsaurer Geschmack mit präsenten Holzaromen von den kleinen Fässern.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNG

Die Verwendungsmöglichkeiten dieser Essigwürze sind vielfältig, vom Dip für rohes Gemüse, Ratatouille, phantasievolle Salate, zu Käse und Wurst zum Aperitif. Ideal zu Saucen zu magerem Braten, Fleischragouts und geschmortem rotem Fleisch. Eine Bereicherung zu Omeletts. Besonders raffiniert ist die tropfenweise Verwendung auf Parmesan-Spänen.

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar für 10 Jahre.



250
ml



Seit 1353 bewirtschaften die Grafen Serego Alighieri, die Nachfahren des Dichters Dante, ihre Besitzungen im Valpolicella mit Liebe und Professionalität und widmen sich den Reben und anderen traditionellen Kulturpflanzen der Region, um den Tisch mit hochwertigen Lebensmittelspezialitäten noch reicher zu decken.



MASI
HISTORIC VENETIAN
ESTATES