2019 Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio, Marchesi de' Frescobaldi, Toskana / Toscane

Olivenöl von Marchesi de'Frescobaldi



Degustationsnotiz:
Laudemio aus der Toskana von Marchesi de'Frescobaldi ist ein Premium-Jahrgangsöl und gehört schon seit Jahren zu den besten Olivenölen der Welt. Fast dunkelgrün leuchtend bringt es eine faszinierende Oliven-Fruchtigkeit auf den Tisch! Es hat einen frischen und kräftigen Geschmack, der an Walnuss und Artischocken erinnert. Im Finale zeigt sich der für die Toskana typisch pikante Ton, der oft im Rachen ein leichtes Kribbeln auslöst. Unter Fachleuten wird er als Qualitäts- und Frischemerkmal gesucht. Holen Sie sich mit Laudemio die Würze der Toskana in Ihre Küche!
Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18?C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	
Artikelnummer:	0335419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio
Marchesi de' Frescobaldi
Toskana / Toscane

Herkunft: Italien
Bewertung(en):

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch