Olivenöl / Huile d'olive EV

Tenuta San Guido

Olivenöl von Sassicaia

Degustationsnotiz:
Auf der Tenuta San Guido in Bolgheri, Toskana wird nicht nur der grossartige Sassicaia produziert, sondern neben der Weinproduktion hat man sich auch noch einem sehr hochwertigen Olivenöl verschrieben. Eine Delikatesse! Die Flasche ist zum Verwechseln ähnlich mit einer Flasche Sassicaia und bietet dadurch nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Highlight auf Ihrem Tisch. Gelbliche Farbe mit einem leichten Grünschimmer. Olivenaromen in der Nase, mit feinen Butter- und Blumentönen. Mittlerer bis leichter Körper, mit einem elegant buttrigen Abgang.
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:	Tenuta San Guido Sassicaia
Bewertung(en):	
Trinkreife:	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.
Rebsorte(n):	Frantoio, Moraiolo, Raggiola
Artikelnummer:	03278--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Tenuta San Guido

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Frantoio, Moraiolo, Raggiola
Trinkreife:	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.

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