

Olivenöl / Huile d'olive EV

Trás-o Montes DOP, Quinta do Vale Meão (Bio)

BIO-Olivenöl aus dem Hause Quinta do Vale Meão



Degustationsnotiz:

Bis 1998 hat Francisco Xavier Olazabal die Weine der familieneigenen Quinta do Vale Meão unter dem Namen Ferreira verkauft. Seit 1999 produziert Francisco Xavier nun seine eigenen Cuvées unter der Etikette Quinta do Vale Meão. Die Quinta liegt etwa 150 m über Meer, was den Vorteil hat, dass die faszinierende, aber spät reifende Sorte Touriga Nacional hier hervorragend gedeiht und reift. Quinta do Vale Meão gehört heute zu den renommiertesten Rot- und Portweinproduzenten Portugals. Ebenso bemerkenswert ist das selbst hergestellte Bio Olivenöl. Nur die besten Oliven werden aus der DOP Region Trás-os Montes von den eigenen Olivenbäumen, die ein beachtliches Sonnenverwöhnprogramm geniessen durften, zu Olivenöl gepresst. Erleben Sie den Duft von frischer Gartenkresse und grünen Tomaten. Im Gaumen kommt der fruchtige Olivengeschmack hervor, dezente Bitternoten mit einer leichten Schärfe im Abgang, welche die Frische des Öls bestätigt. Verfeinern Sie Ihre Gerichte mit diesem Öl und verleihen Sie ihnen ein wohlschmeckendes mediterranes Flair. 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: Portugal
Region: Transmontano
Subregion: Trás-o-Montes
Produzent: Quinta do Vale Meão
Bewertung(en):
Weinbau:
Trinkreife:

Bio
 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.

Artikelnummer: 05083--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Trás-o Montes DOP
Quinta do Vale Meão (Bio)

Herkunft: Portugal

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.

Weinbau: Bio