



Wild Quitte Edition Sommelier

Coing sauvage Edition Sommelier, Obsthof Retter

Con sapori di frutta unici

Beschreibung:

Il cotogno selvatico, noto anche come cotogno limone, era un tempo diffuso in Slovenia, Croazia, Grecia e Cipro. Oggi è quasi scomparsa e si trova solo in pochissime riserve naturali in Europa. Già nel secolo scorso, queste bacche dorate erano ammirate dalla medicina naturale per il loro contenuto naturale di vitamina C e venivano raccolte per preparare gustosi succhi e gelatine. Le bacche dorate vengono raccolte a piena maturazione e poi lucidate a mano con un panno di lino per rimuovere la sottile "pelliccia" che ricopre il frutto prima della lavorazione. La mela cotogna selvatica viene inoltre conservata deliberatamente per 1 o 2 settimane prima di essere raffinata, per affinare ulteriormente i sapori del frutto.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

anatra, formaggi forti, ma anche con macedonie di frutta fresca o dessert.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Austria

Produzent: Obsthof Retter

Da bere: Pronto da bere

Artikelnummer: 1135223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Wild Quitte Edition Sommelier

Coing sauvage Edition Sommelier
Obsthof Retter

Herkunft: Austria
Valutazioni: Score 18.5/20
Da bere: Pronto da bere
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.