



2017 Olivenöl / Huile d'olive EV

Don Antonio, Morgante

Olivenöl aus Sizilien

Nota di degustazione:

Die Familie Morgante mit der kleinen Winery in Grotte (Agrigento) gehört zu den ganz grossen Weinnamen Siziliens. Antonio und seine beiden Söhne Carmelo und Giovanni haben sich ganz der anspruchsvollen, autochthonen Traubensorte Nero d'Avola verschrieben. Neben dem Wein produzieren sie auch ein unfiltriertes Olivenöl. Seine goldgelbe Farbe erinnert an die Sonne Siziliens. In der Nase frisches Gemüse mit einer würzigen Note von grünem Pfeffer. Im Gaumen ist das Öl cremig und harmonisch. Der Abgang ist eher rassig mit einer leichten Schärfe, welche ein leichtes Kribbeln im Rachen hinterlässt. Dies ist ein Zeichen von Frische bei Olivenöl.

Abbinamenti:

Das Olivenöl Don Antonio eignet sich sehr gut zum Verfeinern von Gerichten mit mediterranen Flair.

Paese d'origine: Italia

Produttore: Morgante

Valutazioni:

Maturità:

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.

Numero di articolo: 0525117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Don Antonio
Morgante

Origine:

Italia

Valutazioni:

Maturità:

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.