

Apfelessig Balsam Pomme d'Or 0,25l

Der Apfelessig ist nicht nur ein ausgesprochenes Multitalent in der Küche, sondern auch eine Art Botschafter des Südtiroler Apfelparadieses mit sehr eleganter, typischer Frucht. Die Lagerung und Reifung von 2 Jahren im kleinen Eichenfass verleiht dem Pomme d'Or seine besondere Finesse und Harmonie. Er eignet sich sowohl als Dressing zu Salaten und Gemüse, insbesondere in Verbindung mit Oliven-, Sonnenblumen- und Nussölen, schmeckt aber auch als Topper zu Tomaten-Mozzarella, Fisch-Antipasti, Käse und Steaks.

Erzeuger:	
Anbaugebiet:	Italien
Rebsorte:	
Temperatur:	C
Lagerzeit:	
Weinart:	Feinkost
Land:	Italien
Qualität:	
Geschmack:	
Vegan:	ja
Passt zu:	Salaten, Gemüse, Tomaten-Mozzarella, Käse und Steaks
Artikel-Nr.	80202
Volumen	0,25l



Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-013
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	50
Restzucker (g/l)	20,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	0
Weinstil	