



HUILE D'OLIVES E.V., MONTENIDOLI (50 CL) – 2024



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Das EV von Montenidoli kommt undurchsichtig und kräftig aus den Pressen und hat ein intensives pflanzliches Aroma. Während seiner gesamten Jugendzeit bleibt es stark im Geschmack, mit ausgeprägten Artischockennoten.

HERKUNFT

PRODUIT ALIMENTAIRE

BEZEICHNUNG

HUILE

WEINGUT

MONTENIDOLI

SPEISEN - WEINE

ÜBER WARME
FOCACCIA TRÄUFELN,
MIT GEGRILLTEN
ZUCCHINI, PAPRIKA
ODER GERÖSTETEN
KARTOFFELN VERMENGEN
ODER AUF IN DER
PFANNE GEBRATENEM
WOLFSBARSCH,
GARNELEN ODER
JAKOBSMUSCHELN
SERVIEREN.



ÖNOLOGIE

Die Olivenbäume werden biologisch angebaut. Die Ernte erfolgt von Hand und beginnt im November.



WEINBAU

Das EV-Öl ist ein „extra“ natives Olivenöl: Zum Zeitpunkt der Pressung liegt sein Säuregehalt unter 0,20 % und damit weit unter dem für EV-Öle zulässigen Höchstwert von 0,80 %.