VON SALIS

Toscana, Olio Extra Vergine Di Oliva

Poggio al Sole Olivenöl Extra Vergine 2023

CHF 25.00

50cl

AN 9299523

Degustationsnotiz

Mittleres Gelbgrün, leicht süsslich-grasiger Duft, etwas Artischocke, dezent süsslicher Ansatz, leichte Bitterkeit mit deutlicher Astringenz, Mandelfrucht, feine, peperonciniartig ansteigende Schärfe

Herstellung

Die Oliven werden in einem neuzeitlichen Frantoio (Oelmühle) verarbeitet. Die Lese erfolgt von Hand und die Ernte wird am gleichen Tag verarbeitet. Auf diese Weise ist die Frische der Frucht gewährleistet und die natürlichen Aromen der Olive bleiben erhalten. Nach dem pressen der Oliven, wird das Öl sofort filtriert. Dadurch wird die Haltbarkeit verbessert. Das Olivenöl hat einen niedrigen Säuregehalt und hohe Polyphenolwerte.

Geniessen zu

Passt zur mediterranen Küche - geeignet zum marinieren von Fisch und Fleisch - passt zu Gemüse und Salaten

Produzent

Vor über 25 Jahren haben sich die Bündner Johannes und Kathrin Davaz aufgemacht, hier ein absolutes Kleinod zu schaffen. Die Weine von Johannes & Kathrin Davaz spiegeln all die Eindrücke wider und zeigen eindrücklich auf, warum das Chianti Classico im Herzen der Toskana zu den besten Weingebieten der Welt gehört. Das kleine Weingut liegt im Herzen der Toscana, in der wunderschönen Landschaft zwischen Florenz und Siena. In den Archiven der nahegelegenen Abtei Badia a Passignano finden sich Dokumente, die besagen, dass auf diesem Gut bereits im 12. Jahrhundert Wein und Oliven angebaut wurden. Im Einklang mit der Natur entstehen hier auf 18 Hektaren Weine, aus denen man ein ganzes Repertoire von Stimmungen herauslesen kann.

Region

Das kleine Weingut liegt im Herzen der Toscana, in der wunderschönen Landschaft zwischen Florenz und Siena. In den Archiven der nahegelegenen Abtei Badia a Passignano finden sich Dokumente, die besagen, dass auf diesem Gut bereits im 12. Jahrhundert Wein und Oliven angebaut wurden.