



Toscana, Condimento Balsamico

Poggio al Sole Condimento Balsamico

CHF 19.00

 25cl
 Sangiovese
AN 9340200

Degustationsnotiz

Dunkelbraune Farbe, glänzend, feiner Duft, angenehm süss, im Gaumen süss-saure Essigaromen und leichte Holznote.

Herstellung

Die Trauben werden mit der Hand gelesen und sofort abgepresst. Der Traubensaft wird dann in Modena in einer Acetaia weiterverarbeitet.

Es ist möglich, dass unser natürlich hergestellter, unfiltrierter Balsamico in der Flasche einen leichten Satz bildet.

Geniessen zu

Passt perfekt zu gereiftem Käse, Salaten und gebratenem Fleisch. Auch geeignet zur Verfeinerung von Obst und Desserts.

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 Toscana 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.