VON SALIS



Toscana, Condimento Balsamico

Poggio al Sole Condimento Balsamico

CHF 19.00

25cl
Sangiovese
AN 9340200

Degustationsnotiz
Dunkel und glänzend im Auftritt mit dichter Textur. Das Bouquet verführt mit warmen Facetten von getrockneten Pflaumen, dunklen Feigen, reifen Waldbeeren und feinem Holzbalsam. Am Gaumen entfaltet sich eine herrliche Balance aus opulenter, fruchtiger Süsse und animierender Säurestruktur. Das Mundgefühl ist samtig und vollmundig, gefolgt von einem bemerkenswert langen, harmonischen und tiefgründigen Finale.

Herstellung
Die Grundlage bildet sorgfältig eingekochter Traubenmost aus eigener toskanischer Lese. Der Balsamico reift über längere Zeit in kleinen Fässern aus unterschiedlichen Hölzern, wodurch er seine natürliche Viskosität und Komplexität gewinnt. Durch die langsame Verdunstung und kontinuierliche Fassreifung konzentrieren sich die Aromen auf natürliche Weise ganz ohne künstliche Zusätze.

Geniessen zu
Hervorragend zu gereiftem Parmigiano Reggiano, lauwarmem Ziegenkäse, edlem Rindscarpaccio oder grilliertem Fleisch. Auch als delikate Verfeinerung von frischen Erdbeeren, cremigem Fior di Latte Glace oder reduzierten Bratensaucen ein unvergleichlicher Akzent.