VON SALIS



Aceto di Vino Rosso all'Amaretto

Cantina alla Maggia Aceto Balsamico Amaretto

CHF 12.50

25cl

AN 5804

Degustationsnotiz

Tiefdunkel und sirupartig im Glas. In der Nase entfaltet sich ein betörendes Zusammenspiel aus reifen dunklen Beeren, eingekochten Kirschen und dem charakteristischen, warmen Duft feiner Bittermandeln. Am Gaumen verführt der Balsamico mit samtiger Textur, harmonischer Restsüsse und einer animierenden, perfekt integrierten Säure, die im langen, mandelwürzigen Finale elegant nachhallt.

Herstellung

Die Basis bildet schonend eingekochter Traubenmost aus hofeigener Lese. Durch den langsamen Ausbau in kleinen Holzfässern gewinnt der Balsamessig seine dichte Viskosität und harmonische Tiefe. Veredelt mit natürlichen Amaretto-Auszügen verbinden sich feine Röst- und Holztöne mit der reifen Säure zu einer samtigen, harmonischen Komposition.

Geniessen zu

Ein exquisiter Begleiter zu gereiftem Alpkäse, Gorgonzola, zartem Rindscarpaccio oder gebratener Entenbrust. Ebenso setzt dieser feine Balsamico überraschende und elegante Akzente über frischen Erdbeeren, Panna cotta oder cremigem Vanilleglace.