

Huile d'Olive Vierge Extra ? Variété Olivière

Erzeuger: La Grange

Art. Nr.: 710.099

Herkunftsland: Frankreich

Region: Languedoc

Ort des Gutes: Gabian



Weingut / Erzeuger

Die verbotenen (Stein)Früchte aus dem Paradies? Keineswegs. Zugreifen ist hier ausdrücklich erwünscht!

Die Sélection Variétale ist eine handverlesene Cuvée aus den traditionell südfranzösischen Olivensorten Aglandau und Clermontaise von ausgewählten Lagen auf La Grange. Sie vollführen am Gaumen ein ausgewogenes Zusammenspiel angenehmer Bitterkeit und grasig grüner Frische im Abgang.

Die Variété Olivière verkörpert Languedoc-Roussillon in seiner natürlichsten Form. Die lokale Olivensorte Olivière ist in exklusiver und stark reduzierter Lage gereift, kalt gepresst und ein echtes Power-Öl. Überwältigende Aromen von Tomaten und frischen Artischocken machen aus jedem Gericht ein Gedicht.

Beschreibung

Grüne Fruchtnoten, prägnante Bittertöne und Pfeffrigkeit. Aromen von grünen Tomaten, rohen Artischocken und frischen Mandeln, sehr klare und frische Frucht.

Rebsorte: Olivière

Charakteristik: Typ ‚FruitéVert‘, grüne Fruchtnoten prägnante Bittertöne und Pfeffrigkeit Aromen von grünen Tomaten, rohen Artischocken und frischen Mandeln, sehr klare und frische Frucht

Liefereinheit: 6 á 0,5 Liter

Analyse

Gastromische Empfehlungen

Pur, auf hellem Brot entfaltet das Premiumöl seine gesamte Kraft. Intensive Bittertöne und seine Pfeffrigkeit verfeinern und veredeln darüber hinaus Kaltspeisen und viele weitere Gerichte.

Stand: 12.10.2022 18:11 Uhr