

Wild Quitte Edition Sommelier

Coing sauvage Edition Sommelier, Obsthof Retter

Mit einzigartigen Fruchtaromen

Beschreibung:

Die Wildquitte, auch Zitronenquitte genannt, war früher in Slowenien, Kroatien, Griechenland und Zypern sehr verbreitet, heute ist sie fast ausgestorben und in Europa nur mehr in ganz wenigen Naturschutzgebieten zu finden. Bereits im vorigen Jahrhundert wurden in der Naturmedizin die goldgelben Früchte aufgrund des natürlichen Vitamin-C-Gehalts bewundert und schon damals gerne für die Herstellung von schmackhaften Säften und Gelees gesammelt. Die kleinen, goldgelben Früchte werden in Vollreife geerntet und anschließend nochmals mit einem Leinentuch händisch nachpoliert, um den feinen "Pelz" auf den Früchten vor der Verarbeitung zu entfernen. Weiters wird die Wildquitte vor der Weiterveredelung bewusst 1 bis 2 Wochen nachgelagert, um die Fruchtaromen für unsere WILD Quitte nochmals zu verfeinern.

Aromenprofil:

Passt zu:

Enten, kräftigen Käsesorten sowie zu frischen Obstsalaten oder Süßspeisen

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Österreich

Produzent: Obsthof Retter

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 1135223



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Wild Quitte Edition Sommelier

Coing sauvage Edition Sommelier
Obsthof Retter

Herkunft: Österreich
Ratings: Score 18.5/20
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.