

## 2018 Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio, Gold Special Edition, Marchesi de' Frescobaldi

Erstklassiges Olivenöl aus dem Hause Frescobaldi

### Degustationsnotiz:

Laudemio aus der Toskana von Marchesi de'Frescobaldi ist ein Premium-Jahrgangsöl und gehört schon seit Jahren zu den besten Olivenölen der Welt. Fast dunkelgrün leuchtend bringt es eine faszinierende Oliven-Fruchtigkeit auf den Tisch! Es hat einen frischen und kräftigen Geschmack, der an Walnuss und Artischocken erinnert. Im Finale zeigt sich der für die Toskana typisch pikante Ton, der oft im Rachen ein leichtes Kribbeln auslöst. Unter Fachleuten wird er als Qualitäts- und Frischemerkmal gesucht. Holen Sie sich mit Laudemio die Würze der Toskana in Ihre Küche!

Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

**Herkunftsland:** Italien  
**Region:** Toskana  
**Produzent:** Frescobaldi  
**Bewertung(en):**  
**Trinkreife:**

Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.

**Traubensorte(n):** Frantoio, Moraiolo, Leccino  
**Artikelnummer:** 03354--



## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Olivenöl / Huile d'olive EV**

Laudemio  
Gold Special Edition  
Marchesi de' Frescobaldi

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):**

**Traubensorte(en):** Frantoio, Moraiolo, Leccino

**Trinkreife:** Noch ein besonderer Tipp: Olivenöl ist ein Frischprodukt. Lagern Sie Olivenöl gut verschlossen und lichtgeschützt bei ca. 18°C. Geöffnet bleibt das Öl ca. 4 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.