



Olivenöl / Huile d'olive EV

Don Antonio, Morgante

Olivenöl aus Sizilien

Degustationsnotiz:

Die Familie Morgante mit der kleinen Winery in Grotte (Agrigento) gehört zu den ganz grossen Weinnamen Siziliens. Antonio und seine beiden Söhne Carmelo und Giovanni haben sich ganz der anspruchsvollen, autochthonen Traubensorte Nero d'Avola verschrieben. Neben dem Wein produzieren sie auch ein unfiltriertes Olivenöl. Seine goldgelbe Farbe erinnert an die Sonne Siziliens. In der Nase frisches Gemüse mit einer würzigen Note von grünem Pfeffer. Im Gaumen ist das Öl cremig und harmonisch. Der Abgang ist eher rassig mit einer leichten Schärfe, welche ein leichtes Kribbeln im Rachen hinterlässt. Dies ist ein Zeichen von Frische bei Olivenöl.

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.

Passt zu:

Das Olivenöl Don Antonio eignet sich sehr gut zum Verfeinern von Gerichten mit mediterranen Flair.

Herkunftsland: Italien
Region: Sizilien
Produzent: Morgante
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.

Rebsorte(n): Biancolilla, Nocellara
Artikelnummer: 05251--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Don Antonio
Morgante

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Biancolilla, Nocellara

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.