

**ACETO BALSAMICO DI MODENA TRADITIONALE DOP,
AFFINATO MIN. 12 YRS****CHF 80.00 inkl. MwSt.****Acetaia La Vecchia Dispensa s.r.l.**Inhalt: 100 ml
Region: Veneto / Italien
Kategorie: Essig / Aceto**SKU:** I302110.050-1-1-1-1-1**Kategorien:** [Acetaia La Vecchia Dispensa s.r.l.](#), [Delikatessen](#),
[Essig / Aceto / Mosto cotto](#), [Italien](#), [Veneto - Venetien](#)**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Der Balsamico Traditionale di Modena DOP reift im Gegensatz zum günstigeren IGP Produkt nach der traditionellen Methode während mindestens 12 Jahren in Fässern aus Eiche, Kastanie, Kirsche, Wacholder und Maulbeere, die aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts stammen. Die Fässer werden mit zunehmendem Alter des eingelagerten Mostes kleiner und kleiner. Man spricht daher auch von Batterien bzw. Fassbatterien.

Den in den Fässern eingelagerten Traubenmost aus Trebbiano- und Lambrusco-Trauben in all seinen Fermentations- und Konzentrationsstadien richtig einzuschätzen, erfordert viel Wissen, Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Kleinste Fehler oder Unaufmerksamkeiten können grosse Auswirkungen auf das finale Produkt haben. Nicht zuletzt auch darum, wacht das Konsortium der Produzenten von gutem Aceto Balsamico di Modena das "Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena" darüber, dass nur Balsamico Essig allerbesten Qualität, nach einer ausgiebigen Verkostung durch das Konsortium, in die traditionellen, von Giorgio Giugiaro entworfenen Fläschchen abgefüllt und die Bezeichnung Traditionale DOP tragen darf.

Ein Produkt von hoher Dichte, eleganter, harmonischer und aromatischer Struktur. Noten von Waldbeeren und Brombeeren stechen hervor. Seine aromatische Ausgewogenheit ist ein wahres Vergnügen für den Gaumen. Die milde Säure ist perfekt eingebunden, umschmeichelt von intensiv holzartigen, aromatischen Noten der eingesetzten Fässer.

Wenn Sie ihn probieren, erkennen und schmecken Sie den Unterschied!

KEIN KARAMELL, 100 % MODENA-TRAUBEN

Passt zu: gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse, Eis, Obstsalaten, frischen Nudeln, gekochtem Gemüse

Ausbau: in Fässern aus Eichen-, Kirsch-, Akazien-, Maulbeer- und Kastanienholz

Säure: 5%

Dichte: 1.32 kg/l

Zusammensetzung: gekochter Traubenmost, enthält Sulfite