

El Silencio Picual Natives Olivenöl - Extra Virgin

Spanien - DO Catalunya
Miguel Torres

Beschreibung:

Farbe: intensives, tiefes Gold mit grünlichen Glanzlichtern Duft: leicht grasiger Duft mit Noten von Thymian, Buchsbaum, frischer Minze und Fenchel, unterlegt von Feigenblatтарomen Geschmack: am Gaumen zuerst leicht süßlich, dann entfalten sich grasig-würzige Noten, die im Finale einen leicht bitteren Nachgeschmack hinterlassen

Serviervorschlag:

Zur Verfeinerung von Salaten und Gazpachos, ebenfalls exzellent geeignet, um Fleisch und Gemüse zu braten (z.B. für Antipasti), da sich das Picual-Olivenöl gut erhitzen lässt
Herstellung: Olivenernte: ab November - alle Oliven werden von Hand geerntet und sofort zur Olivenmühle gebracht Ölbereitung: El Silencio ist ein kalt gepresstes Olivenöl, das einzig aus der reinsten, ersten Pressung, sozusagen aus dem Saft der Oliven gewonnen wird. Durch die rein mechanische Pressung (ohne Erwärmung der Oliven) und Abfüllung ohne jede chemische Behandlung bewahrt das Öl seinen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren, fettlöslichen Vitaminen, Aromen sowie die intensive Farbe

Allgemeines:

El Silencio Picual Natives Olivenöl Die länglich geformten Picual-Oliven sind für ihren hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren berühmt, der das aus ihnen gepresste Olivenöl besonders lange haltbar macht. Die Picual- Oliven für El Silencio Natives Olivenöl stammen aus der andalusischen Provinz Jaén, einer einzigartigen Naturlandschaft, die ganz von der Monokultur des Olivenbaums bestimmt ist. Die Phönizier hatten hier einst die ersten Ölbäume gepflanzt, heute gilt Jaén als größte Olivenanbauregion der Welt. Seit einigen Jahren bietet die Familie Torres, die seit der Gründung ihres Weinguts stets zuerst der Qualität und dem Wunsch nach Vielfalt verpflichtet ist, neben ihren hochwertigen Weinqualitäten auch exquisite Nahrungsmittel an. Die Idee hatte 1999 Gestalt angenommen, als die Familie das alte Anwesen mit den jahrhundertealten Olivenbäumen in Lleida, einer Region par excellence für den Olivenanbau, erwarb und beschloss, die immer beliebtere, gesunde Mittelmeerküche neben exzellenten Weinen nun auch mit erlesenen Ölen und Essigen zu bereichern.

Flaschengröße: 0,25l
Artikelnummer: 6755



La Oscuridad Cabernet Sauvignon Rotweinessig

Spanien - DO Catalunya
Miguel Torres

100% Cabernet Sauvignon

Beschreibung:

Farbe: elegantes dunkles Kirschrot mit ziegelroten Reflexen Duft: aromatisches, intensives Bouquet mit raffinierten Noten von Essigsäure Geschmack: vollmundig und aromatisch mit feinen Röstnoten und Anklängen von kandierten Früchten, exzellente Länge mit eleganter Balance von Säure und Süße

Serviervorschlag:

perfekt für die Zubereitung vielfältiger Dressings (Salat und Gemüse), Vinaigrettes und Marinaden (Fleisch und Fisch) sowie von gekochtem Fisch und Muscheln

Säure: 6.00 g/l

Herstellung:

Weinlese: die Trauben für La Oscuridad werden ab dem ersten Oktober gelesen.
Weinessigbereitung: Dieser außergewöhnliche Essig wird aus ausgewählten Cabernet Sauvignon Rebsortenweinen bereitet und für 12 Monate im Solera-System in Fässern aus Eichenholz gereift.

Allgemeines:

Der Name verweist auf die intensive, tiefrote Farbe dieses Essigs, den Torres aus ausgesuchten, besonders dunklen Cabernet Sauvignon-Weinen mit kraftvollem Rebsortencharakter, viel aromatischer Frucht und konzentriertem Tannin bereitet. Die lange Reife im eigenen Solera verleiht dem Rotweinessig noch mehr ausgewogene Fülle und Eleganz. Seit einigen Jahren bietet die Familie Torres, die seit der Gründung ihres Weinguts stets zuerst der Qualität und dem Wunsch nach Vielfalt verpflichtet ist, neben ihren hochwertigen Weinqualitäten auch exquisite Nahrungsmittel an. Die Idee hatte 1999 Gestalt angenommen, als die Familie das alte Anwesen mit den jahrhundertealten Olivenbäumen in Lleida, einer Region par excellence für den Olivenanbau, erwarb und beschloss, die immer beliebtere, gesunde Mittelmeerküche neben exzellenten Weinen nun auch mit erlesenen Ölen und Essigen zu bereichern.

Flaschengröße: 0,25l
Artikelnummer: 6756

