

Gran Reserva Trockenessig



Beschreibung

Typ: DOP Montilla-Moriles Trockenweinessig.
Gran Reserva 10 Jahre.

Sorte und Herkunft: 100 % Pedro Ximénez-Traube aus den besten Lagen von Albarizas de la Sierra de Montilla (höchste Qualität),

Herstellung: Essig aus der Essigsäuregärung großzügiger Weine der gU Montilla-Moriles.

Reifung: GRAN RESERVA-Essig, der mehr als zehn Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche im Criaderas- und Solera-System gereift ist.

Chemische Analyse

Reduzierende Zucker (Glukose): ≤ 5 g/l.

Essiggehalt: 7.

Volumenmasse 20 °C (g/cm³): $1,0150 \pm 0,002$

Verkostungsnotiz

Aussehen: Sauber und hell. Mahagonifarbe mit jodierten Nuancen. .

Aroma: Sehr aromatisch, intensiv mit Holznuancen aus der langen Reifung und einer sehr angenehmen Essig-Nachhaltigkeit.

Geschmack: Sanft, ausgewogen und mit langer Nachhaltigkeit.

Gastronomie

Natürliches Dressing, ideal für zahlreiche Gerichte, Gazpachos und Salmorejos, Salate aller Art, Marinaden, Marinaden... Eine weite Welt kulinarischer Möglichkeiten..

Neueinführung Frühjahr 2023 - 250 ml Flasche

Die Leidenschaft für die Gastronomie wird durch exklusive Essige mit der vollen Persönlichkeit von Montilla-Moriles zum Ausdruck gebracht