



Laudemio Olio Extra Virgine

Marchesi Frescobaldi Toscana

Typ	Food
Herkunft	Italien, Oel/ Essig
Produzent	Gil Family
Qualitätsstufe	Bio-Produkt nach CH-Bio-006
Trinkreife	Mindesthaltbarkeitsdatum: 30.06.2027
Grösse	50cl
Artikelnummer	00040315

Bemerkungen

Die Familie Frescobaldi besitzt auf ihren Landgütern insgesamt ca. 300 Hektar Olivenhaine, die auf einer Höhe von 200-500 Metern liegen. Das dort vorherrschende Mikroklima verleiht den Oliven eine einzigartige Frische und Intensität in Aroma und Geschmack. Im Oktober, spätestens jedoch im November werden die Oliven frühzeitig geerntet, um die smaragdgrüne Farbe und die aromatische Frische zu erhalten. Die Oliven werden im Anschluss stets innerhalb weniger Stunden nach der Ernte in der hauseigenen Ölmühle gepresst. Diese Regeln garantieren ein Höchstmass an Exzellenz.

Degustationsnotizen

Smaragdgrüne Farbe, frischer Duft nach frisch geernteten und zerkleinerten grünen Oliven, mit Noten von frisch gemähem Gras, Distel und Artischocke, der Geschmack ist entschieden und angenehm bitter und würzig. MHD; 30.06.2028