



Olivenöl / Huile d'olive EV

Tenuta San Guido

Olivenöl von Sassicaia

Nota di degustazione:

Auf der Tenuta San Guido in Bolgheri, Toskana wird nicht nur der grossartige Sassicaia produziert, sondern neben der Weinproduktion hat man sich auch noch einem sehr hochwertigen Olivenöl verschrieben. Eine Delikatesse! Die Flasche ist zum Verwecheln ähnlich mit einer Flasche Sassicaia und bietet dadurch nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Highlight auf Ihrem Tisch. Gelbliche Farbe mit einem leichten Grünschimmer. Olivenaromen in der Nase, mit feinen Butter- und Blumentönen. Mittlerer bis leichter Körper, mit einem elegant buttrigen Abgang.

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.

Paese d'origine: Italia
Regione: Toscana
Produttore: Tenuta San Guido Sassicaia
Valutazioni:
Maturità:

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.

Varietà d'uva: Frantoio, Moraiolo, Raggiola
Numero di articolo: 03278--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Tenuta San Guido

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Frantoio, Moraiolo, Raggiola

Maturità: 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.