OLIVENÖL EXTRA VERGINE D'OLIVA EINZELLAGE GRAND CRU MACCHIA DI ROSE MURAGLIA 50CL

extra vergine, Muraglia, Apulien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	0
Notizen	Das Grand Cru Olivenöl ist kräftig mit einer angenehmen Würze, leichten Schärfe und einem Bouquet von Fenchel, Artischocke, Pfeffer unf Heu.
Begleitend zu	Salaten, rohem sowie gekochtem Gemüse, Pasta
Vinifikation	Bei diesem Öl handelt es sich um das erste native Grand Cru Olivenöl aus Coratina Oliven. Die Oliven von einzigartigem Charakter und Qualität wachsen an über 140 jährigen Bäumen, welche aus der Einzellage "Macchia di Rose"stammen und ausschliesslich von Hand geerntet werden. Ein absolutes spitzen Olivenöl,welches wie kein zweites seine Herkunft repräsentiert. Die Auflage ist streng limitiert und alle Flaschen nummeriert. Das Öl wird direkt aus Oliven und ausschliesslich mit mechanischem Verfahren gewonnen und kalt extrahiert.
Traubensorten	100% Coratina
Alkohol	%
Format	50 cl

MURAGLIA
Seit mehr als 80 Jahren produziert das Familienunternehmen Frantoio Muraglia bestes Olivenöl in Apulien. Alles begann mit einem Olivenbaum der Sorte Coratina, auf welche Muraglia noch heute setzt. Die Oliven werden von Hand geerntet, traditionell zwischen Granitsteinen vermahlen und im geschlossenen Extraktionsverfahren in der eigenen Olivenpresse gepresst, wodurch die schnelle Verarbeitung, ab Ernte zur Presse vergehen maximal 2 Stunden, garantiert ist. Die Tonflaschen "Punto" und "Arcobaleo" werden ebenfalls in Apulien von Hand gefertigt und machen jede einzelne Flasche zu einem Unikat. Neben der Intenso Fruttato Linie führen wir ebenfalls das Fumo Öl in unserem Sortiment, welches durch seinen rauchigen Abgang eine geschmackliche Bereicherung für viele Speisen ist.

http://www.frantoiomuraglia.it/