



GRAN ROSSO - LAGREIN BASIS

BALSAM TYROLENSIS PREMIUM

ZZZ218



Ein exquisiter Balsamico auf Lagrein-Basis, der mit seiner Intensität und Vielschichtigkeit begeistert. Er entfaltet komplexe Aromen von reifen Beerenfrüchten und Karamell und vereint dabei eine perfekt ausbalancierte Säure mit einer samtig-cremigen Textur. Diese harmonische Komposition macht ihn zu einem wahren Meisterwerk der Verfeinerung. Die tiefbraune, glänzend klare Farbe rundet das Gesamtbild ab und sorgt für einen optischen sowie geschmacklichen Genuss. Dieser Balsamico ist die ideale Wahl zum Verfeinern von reifem Käse, zartem Carpaccio oder gegrilltem Gemüse. Die vielschichtigen Aromen und die angenehme Säure ergänzen diese Gerichte auf elegante Weise und verleihen ihnen eine edle Tiefe.

Säuregrad nach Slow Food: 1



Empfohlen zum Verfeinern von:

Reifem Käse, Carpaccio oder gegrilltem Gemüse, zum Verfeinern von Rind- und Lammfleisch, für Salatsdressings, in Kombination mit frischen Beeren und für kreative Desserts.

Füllmenge

250ml

SEIT 1966

www.walcher.eu