

Feinster Fruchtes sig.

Diverse - Fruchtes sige - Fruchtsäfte | Schweiz



Bois Gentil, Johannisbeeren Balsamessig,

CHF 12.70

25cl (CT-12)



Schweiz



25cl (CT-12)



CHE.244444.



ab Lager

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Johannisbeerbalsamessig würzt Salate, Gemüsegerichte und passt besonders gut zu Kreationen mit Pfeffer, Zimt, Senf, Vanille und Ingwer oder Muskat. Passt hervorragend zu allen Wintersalaten und zu Wildgerichten oder zu einem Rindfleischschmorbraten.

Infos zum Produzenten

Die Essigmanufaktur Swiss Vinegar produziert in liebevoller Handarbeit naturreinen Schweizer Gärungsessig aus dem Saft vollreifer Früchte. Handarbeit ist Qualitätsarbeit! Alle Balsamessige werden mit viel Sorgfalt und Sachkenntnis in der Manufaktur hergestellt. Nur natürliche Zutaten, die Essenz bester Beeren und Früchte, werden für die Balsamessige selektiert. Die hohe Qualität der Rohware ist die wichtigste Voraussetzung für die Herstellung erstklassiger Produkte. Durch die langsame und schonende Herstellung, bleibt ein Maximum an natürlichem Geschmack im fertigen Produkt erhalten. Die Früchte werden auf dem Höhepunkt der Reife geerntet und schonend gepresst. Die Gärung der Fruchtsäfte wird durch die Zugabe von Reinzuchthefer eingeleitet. Im Gärprozess wird der im Saft enthaltene Zucker durch die sich vermehrenden Hefezellen zu Alkohol umgewandelt. Sobald der gewünschte Alkoholwert erreicht ist, wird der Fruchtwein mit Sauerstoff angereichert und mit der Essigbakterienkultur geimpft und zu Essig verarbeitet. Es folgt die Schöpfung, Klärung und Ruhephase. In einem weiteren aufwendigen Arbeitsschritt werden die Jungessige zu Balsamessige verarbeitet. Nach definierter Lagerdauer wird der fertige Balsamessig gefiltert und in Flaschen abgefüllt und etikettiert. Der gesamte Herstellungsprozess dauert ca. 3 bis 4 Monate je Sorte ohne Lagerdauer. Jeder Balsamessig besteht somit zu 100% aus der namensgebenden Frucht! Für die Herstellung eines einzigen Liters werden 6 bis 8 Kilogramm Früchte benötigt. Die Manufaktur steht Ihnen zur Besichtigung offen. Lernen Sie mehr über die Produkte und deren Anwendung kennen. Im Hotel-Restaurant Ziegel.hüsi www.ziegelhuesi.ch ist neben der Manufaktur, auch ein Weinladen integriert. Sie sind stolzer Gerstl-Partner und freuen sich, Sie willkommen zu heissen.