

Produkt-Datenblatt

FOOD



Bouchard Finlayson Olivenöl - Best Before Juni 2024

Artikelnummer:	8999
Produzent:	Bouchard Finlayson
Region:	Paarl
Abfüllung:	25 cl

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 9.90

inkl. MwSt CHF 0.24

Vinifikation

Besucher von Bouchard Finlayson werden vielleicht überrascht sein, die ausgedehnten Olivenhaine zu entdecken, die den Eingang des Anwesens einrahmen und in denen mehr als 1000 Bäume dreier bestimmter Sorten gepflanzt sind. Die Frantoio ist mit ihren kräftigen Fruchtnoten und ihrem kräftigen Abgang die klassische Olivenart der Toskana und eignet sich hervorragend für das milde Mittelmeerklima des Hemel-en-Aarde-Tals. Die Coratina stammt aus der süditalienischen Region Apulien und bringt pfeffrige Noten in die Olivenölmischung ein, während die Mission-Oliven für ihre Flexibilität als Tafeloliven oder zum Pressen zu Öl bekannt sind. Unsere Olivenbäume, die auf den flachen Böden von Hemel-en-Aarde in dem kühlen, maritimen Terroir, das unsere Weinberge prägt, gepflanzt sind, tragen nur begrenzte Mengen hochwertiger Früchte. Nach der Ernte wird diese "Feldmischung" klassischer Sorten in einer örtlichen Ölmühle gepresst, gefiltert und abgefüllt.

Charakter