



Sherryweinessig Reserva «Gran Capirete»

Produzent	Capirete
Land/Gebiet	Spanien/Andalusien
Produkt	Wein- und Bieressig
Inhalt	25 cl
Preis CHF	16.50

Zutaten: Sherry-Essig, Colorante (E-150d), Antioxidationsmittel (E-220), enthält Sulfite. Hergestellt und abgefüllt in Andalusien (Spanien).

Dieser Essig hat das durchdringende, komplexe Aroma von altem Sherry, mit Spuren von Eiche. Er schmeckt sehr weich und harmonisch und trotzdem kraftvoll und würzig. Einige wenige Bodegas bewahren ihre Essige mehr als hundert Jahre auf – dann sind sie wirklich mit den traditionellen Balsamicos aus Modena vergleichbar. Traube: Palomino. Farbe: cognac. Lagerung: amerikanische Eichenfässer. Die Heimat des Sherry ist die Gegend um die alte Stadt Jerez de la Frontera im Südwesten Spaniens. Der Sherry-Essig entsteht durch Fermentierung des Sherry-Weines, der durch natürliche Zugabe zu Essig gärt und dadurch mit Vitaminen angereichert wird. Der Essig von José Pàez wird aus der Traube Palomino aus der Region Jerez hergestellt. Der Most der ersten Traubenpressung – in Jerez wird er «Dotter» genannt – ist der beste. Dieser wird nach alter, regionaler Tradition behandelt.