

G Ö L L E S



Gölles - Wein Essig Rotwein Zweigelt

Der Gölles Rotwein Essig wird aus einer klassisch österreichischen Rebsorte, der Zweigelt gewonnen und bekommt eine 2-jährige Reifezeit in Eichenfässern.

Der Zweigelt-Weinessig harmoniert hervorragend mit Olivenöl und ist besonders bei der Zubereitung sommerlicher Salate und Gerichte mit mediterranem Charakter eine vorzügliche Wahl.



Gölles, Essig

Frisch, vollreif und besonders saftig müssen die Früchte sein, damit aus ihnen erstklassigen Essig erzeugt werden kann. Mit etwas Fingerspitzengefühl, viel Ruhe und Liebe entstehen wahre Gaumenfreuden, die mittlerweile zu einem unentbehrlichen Element der feinen Küche geworden sind!

ALIMENTARI

Essig (Frucht- & Weinessig)