Don Giovanni, Aceto Balsamico di Modena 3 Ster

Beschrijving

Waar men bij azijn vertrekt van alcoholische drank, vertrekken we bij balsamico van de most. De most is de rest (vooral pelletjes) wat overblijft na de gisting van druiven. Balsamico heeft 2 ingrediënten, namelijk most en witte wijnazijn. De ingedikte most en wijnazijn rijpen op open vaten van verschillende houtsoorten. Gedurende het rijpingsproces treedt natuurlijke verdamping op en wordt het vocht geabsorbeerd door de vaten. Om het jaar giet men de balsamico over in een kleiner vat en voegt men balsamico van een jonger vat toe. Dat heet een travesie. Hoe ouder de balsamico des te zachter, zoeter en dikker van structuur. De exacte leeftijd is moeilijk te bepalen, omwille van de toevoeging uit jongere vaten. Hoe ouder, hoe duurder. Naast balsamico heb je ook nog een condimento, deze bevat slecht 1 ingrediënt, namelijk most, en een Tradizionale. Deze laatste moet min 12 jaar rjipen, moet voldoen aan een aantal strikte regels en wordt altijd gebotteld in flesjs van 100ml. Belangrijk : Balsamico mag geen caramel, kleurstof of E nummers bevatten. Indien dit wel op het etiket staat, is dit geen rasechte balsamico. Meer info op de site van onze partner www.thetastecompany.be

Inhoud: 0,25L