



NEU: LA ESQUINA OLIVENÖL

Exklusives, spanisches Top-Qualitätsolivenöl aus Kleinstproduktion in Schweizer Besitz. Limitierte Menge!

FLASCHE 500ml | CHF 29.90

inkl. 8.1% MwSt.

laesquina®

TAPAS BODEGA CERVECERIA



Ein Top Produkt aus Kleinstproduktion

SORTEN: Morruda (90%), Salivenca (10%). Natürlich, ohne Behandlung

LAGE: Valle del Burga, España - 43519 Perello, Höhe 220 Meter ü.M.

PRESSUNG: Kaltextraktion bei 20°C, zwischen 12 und 24 Stunden nach der Ernte und filtriert

ERNTE: Handgepflückt in belüfteten 20kg Kisten, November 2023

PRODUKTION: Ca. 300 Flaschen à 500ml, abhängig von den klimatischen Bedingungen

AUSLESE: 2023 / 2024

CHEMISCHE ANALYSEN: Säuregehalt: 0.11% von maximal zulässigen 0.8%
Peroxidzahl: 5.9 meq O₂/kg von maximal zulässigen 20 meq O₂/kg

AROMEN: Walnuss, Tomate, Fenchel, Mandel, Artischocke

LAGERUNG: 18 Monate ohne Licht und bei einer Temperatur zwischen 14 und 20°C

FARBE: Hellgrün mit gelbem Glanz

