BIO-OLIVENÖL - OLIVIA - SPECIALE

UNFILTRIERT - NATIV EXTRA

Füllvolumen: 0,5 L

Rebsorte:

Weinportrait:
Unsere Olivia ist ein unfiltriertes Olivenöl der ersten Güteklasse "nativ extra" und wurde-direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Olivia ist unfiltriert und enthält daher noch mehr gesunde, sekundäre Pflanzenbegleitstoffe (sog. Polyphenole). Dieses besondere Olivenöl hat fruchtig-grüne und delikate Geschmacksnoten von Oregano, Distel und Kamille mit einer mittleren Schärfe und leichten, ausgewogene Bitternoten. Olivia eignet sich vor allem für kalte und lauwarme Speisen oder zum Dippen mit Brot und Salz und Kräutern. Auf Salaten und dem so beliebten Caprese ist sie ebenfalls eine hervorragende Begleiterin. Es sollte jedoch nicht über 120°C erhitzt werden. Dieses besondere Bio-Olivenöl wurde in Kalabrien im idyllischen Bergdorf San Basile in der kleinen, traditionellen Ölmühle Frantoio Oleario di Gialdino Salvatore hergestellt und dort von unseren Freuden "echt. feine Sachen" entdeckt. Uns begeistert dieses Bio-Olivenöl, da es ebenso wie unsere Bioweine im Einklang mit der Natur und traditionellem Handwerk entsteht. Im Einklang von Natur, Mensch und Handwerk – aus kostbaren, handgepflückten Oliven unter 27° C schonend zu Olivenöl gepresst.
Sensorische Bewertung (laborgeprüft)
Fruchtigkeit (Skala 0-10)..... 5,2 (Medium 3,0-6,9, >6 intensiv)
Bitternote (Skala 0-10)..... 3,4
Schärfe (Skala 0-10)..... 3,6
Harmonie (Skala 0-10)..... 6,8
Aroma Intensität.....Grün
Chemische Analyse
Peroxidzahl (meq O2/kg)..... 8,4 (Grenzwert 20 meq O2/kg)
Freie Fettsäuren (FFA) ..... 0,39% (Grenzwert Extra Vergine 0,80%)
1,2 Diglyceride..... 76,6% (Sollte höher als 40% sein)
Phenole (pos. pflanzliche Inhaltsstoffe).. 350 mg/kg
Qualitätseinstufung Labor..... sehr gut

Bioweingut Mißbach
Schönbergstraße 32 • 79283 • Ebringen
www.bioweingut-missbach.de • info@bioweingut-missbach.de
Telefon: +49 (0) 7664-6513 • Fax: