



Anbaugebiet	Toscana / Toscana
Produzent	Klockenkämper Bernhard, Pontassieve
Traubensorte	Olive Biologiche
Farbe	Intensiv gelb mit grünen Reflexen
Geschmacksrichtung	Das neue Öl duftet nach einem Hauch von frischem Gras.
Lagerfähigkeit	bis 2 Jahre
Merkmale	Dieses Olivenöl wird aus biologischen Oliven hergestellt und aus der ersten kalten Pressung gewonnen. In den ersten 8 - 12 Monaten hinterlässt es im Gaumen einen leicht „kratzenden Abgang“ der nur bei 100%-igem Olivenöl vorkommt. Es ist unfiltriert und kann einen leichten Satz in der Flasche aufweisen.
Weintipp	Passt insbesondere zu frischen Käsegerichten wie Mozzarella, allen Salatsorten, gegrilltem oder gedämpftem Fisch, sowie zu Fleischgerichten.



**OLIO D'OLIVA
BIOLOGICO
TOSCANO**

Spermuto a freddo
Biologico

Olivo d'Oliva