

Huile d'Olive Vierge Extra - Sélection Variétale

Natives Olivenöl Extra aus den Sorten Aglandau und Clermontaise

Typ ‚FruitéMur‘, reife Fruchtnoten zurückhaltende Bittertöne und Pfeffrigkeit, Aromen von trockenem Heu und Haselnuss, am Gaumen mild mit einladend buttrigen Tönen

Typ FruitéMur, reife Fruchtnote zurückhaltende Bittertöne und Pfeffrigkeit, Aromen von trockenem Heu und Haselnuss, am Gaumen mild mit einladend buttrigen Tönen. Die Sélection Variétale ist eine handverlesene Cuvée aus den traditionell südfranzösischen Olivensorten Aglandau und Clermontaise von ausgewählten Lagen auf La Grange. Im Mund entfaltet sich ein ausgewogenes Zusammenspiel von angenehmer Bitterkeit und grasig grüner Frische.



Art. Nr.: 710.000

Hersteller: La Grange

Herkunft: Frankreich / Gabian

Liefereinheit: 6 Glas á 0,5 Liter

Verwendungshinweise

Olivenöl extra vergine eignet sich zum dünsten, braten, schmoren und verfeinern diverser Speisen

Herstellerinformationen

Die verlockenden, von der Sonne verwöhnten Oliven von La Grange sind mehr als nur Früchte, sie sind wahre Schätze des Südens, Symbole für Lebensqualität und Gesundheit. Nicht umsonst wird Olivenöl oft als "Grünes Gold" bezeichnet.

La Grange liegt im Herzen des Languedoc, einer Region, die für ihr heißes Klima und ihre intensiven Sommer bekannt ist. Diese sengende Hitze, gepaart mit der erfrischenden Brise des nahen Mittelmeeres, schafft ein einzigartiges Mikroklima, das ideal für den Anbau von Olivenbäumen ist. Das Terroir, geprägt von Kalkstein und Schiefer, verleiht den Oliven ihren charakteristischen Geschmack und das unverwechselbare Aroma, das die Öle von La Grange auszeichnet. Die Ernte auf La Grange ist ein bewusstes Ritual, das eine Symbiose von Mensch und Natur darstellt. Hier wird nicht auf Masse, sondern auf Klasse geachtet. Die Oliven werden von Hand und zu einem sehr frühen Zeitpunkt geerntet, um ihre Frische und Qualität zu bewahren. Der Ertrag mag zwar gering sein, doch die daraus resultierende Qualität des Öls ist extrem hoch.

La Grange ist mehr als nur ein Weingut, es ist das Herzstück der Gründer des Weinkontor Freund, ein Ort, der ihre Leidenschaft für die Schaffung außergewöhnlicher Produkte widerspiegelt. Und so haben sie begonnen, ihre Leidenschaft auf die Herstellung von Olivenöl zu übertragen, um ein weiteres Produkt zu schaffen, das ihre Hingabe für Qualität und Handwerkskunst widerspiegelt. Die beiden

Olivenöle, die La Grange produziert, sind von herausragender Qualität, und ihre erstaunliche Frische ist ein direktes Resultat der frühen Ernte. Sie sind reich an ungesättigten Fettsäuren, was sie zu einer wertvollen und gesunden Ergänzung jeder Küche macht.

Das Öl von La Grange ist also nicht nur ein Produkt, es ist eine Erfahrung & eine Verkostung, die die Sinne belebt und den Geist in die sonnenverwöhnten Hügel des Languedoc entführt. Jeder Tropfen ist ein Tribut an die harte Arbeit und Hingabe, die in die Pflege der Olivenbäume und die Herstellung dieses außergewöhnlichen Öls fließt. Es ist eine Einladung, das "Grüne Gold des Südens" zu genießen und sich von seinen Aromen verführen zu lassen. Es ist ein Ausdruck des Stolzes und der Leidenschaft, die das Team von La Grange in ihre Arbeit einfließen lassen.

Stand: 01.05.2024 09:46 Uhr