# Gocce Aceto Balsamico Trad. di Modena DOP

## Traditioneller Balsamessig aus Modena, ca. 20 Jahre gereift




Traditioneller Balsamessig aus Modena, ca. 20 Jahre gereift

| | |
|---|---|
| Art. Nr.: | 720.057 |
| Hersteller: | Gocce |
| Herkunft: | Italien / Magreta |
| Liefereinheit: | 2 Flaschen á 0,1 Liter |

## Herstellerinformationen

"Genau hier beginnt die Reise unseres Balsamicos!", erklärt Francesco am Rande der 10 Hektar Weinberge, die üppig mit Trebbiano und Lambrusco Trauben behangen sind. Er ist Besitzer und Balsamico Meister in 4. Generation der Acetaia di GOCCE. "Kaum einer der Produzenten von Balsamico di Modena nutzt heute noch eigene Weinberge!", erzählt Francesco stolz. Seit 1871 bildet die Ernte der eigenen Trauben die Grundlage für das traditionsreiche Balsamico Handwerk der Familie. Doch im Keller, in unzähligen großen und kleinen hochwertigen Holzfässern, steht dem Traubenmost seine größte Reise noch bevor. Jedes Jahr kommt der Most in ein anderes Fass und verliert dabei immer mehr seiner ursprünglichen Menge. Teilweise verlässt der hochwertige und gereifte Balsamico di Modena erst nach 25 bis 30 Jahren die Kellerei. Er wird im Haus per Hand abgefüllt, etikettiert und in hochwertigen Kartons für den Verkauf vorbereitet. Damit bleibt der gesamte Prozess von der Pflanze, über die Verarbeitung bis zum fertigen Balsamico komplett in Familienhand. Eine absolute Rarität in der immer weiter fortschreitenden Kommerzialisierung der Region Modena.

Der Legende nach servierte bereits Giacomo Casanova seinen auserwählten Liebschaften gereiften Balsamico, da diesem eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt wurde. Staatsleute und Adel überreichten Balsamico als Geste des Respekts, Friedens oder aber um Schulden zu begleichen. Heute verzaubert gereifter Balsamico pur oder als Digestiv die Gaumen auf der ganzen Welt. GOCCE, was übersetzt "Tropfen" bedeutet, führt die Legende eines Liebestranks fort, inspiriert durch Haute Couture Parfum, bringen sie Ihren Balsamico entsprechend bereits seit 1940 in markanten Flaschen in Form von Parfüm-Flacons heraus. Ein Portrait der unbändigen Leidenschaft, traditionseiche Geschichte und hingebungsvolle Liebe, die in jeder einzelnen Flasche und letztlich in jedem kostbaren Tropfen Balsamico von GOCCE steckt. Ihre individuelle Reifung und Umfüllung sind den Medaillen auf dem Etikett zu entnehmen. So steht eine Medaille für zwei Jahre Reifung und zwei Umfüllungen (übersetzt Travasi).

Die Einsatzmöglichkeiten des Balsamicos sind so vielfältig wie ihre Kreationen. Neben den klassisch-gereiften Balsamicos, sind auch die eingekochten Cremas in unterschiedlichen Geschmackrichtungen ein gerngesehener Gast auf süßen und herzhaften Salaten und

Desserts. Kalte Vorspeisen mit Hähnchen, Rind oder Fisch freuen sich ebenfalls über balsamische Ergänzung. Hier sind der Experimentierfreude keine Grenzen gesetzt

Stand: 26.11.2026 20:02 Uhr