

DER OLIVENÖLPASS 2019/2020

EIN STANDARD MIT VERLÄSSLICHEN UND NOTWENDIGEN INFORMATIONEN

Bio Cuvée di Librandi Region Cosenza – Kalabrien / Italien

arteFakt CLASSIC

OLIVIER

Tenute Librandi

OLIVENSORTE / ERNTE

Cuvée aus Carolea, Frantoio und Giaraffa / Ernte im November

ANBAU

Kontrolliert biologischer Anbau, EU-Bio zertifiziert.

VERARBEITUNG

Kaltextraktion bei 21°C, nur kurz malaxiert und nach einem Tag filtriert.

AROMEN / GESCHMACK

Die vielfältigen Aromen seiner Olivensorten von grüner Mandel-Fruchtschale, herzhaft frischen Kräutern, Artischocke und fruchtigem Bouquet spiegeln sich in diesem Cuvée und binden harmonisch die herben und pfeffrigen Noten ein.

VERWENDUNG

Mit seinen ausdrucksstarken Aromen ist es ein guter Gegenspieler für herzhaftere Speisen und gut in allen Temperaturbereichen einsetzbar.

SPEISEEMPFEHLUNG

Herzhafte Blatt- und Gemüsesalate, Tomatensuppe, weiße Bohnen, für kräftige Gemüse-Sugos zur Pasta, Reis oder Kartoffeln und zu gegrilltem Gemüse und dunklen Fleischsorten.

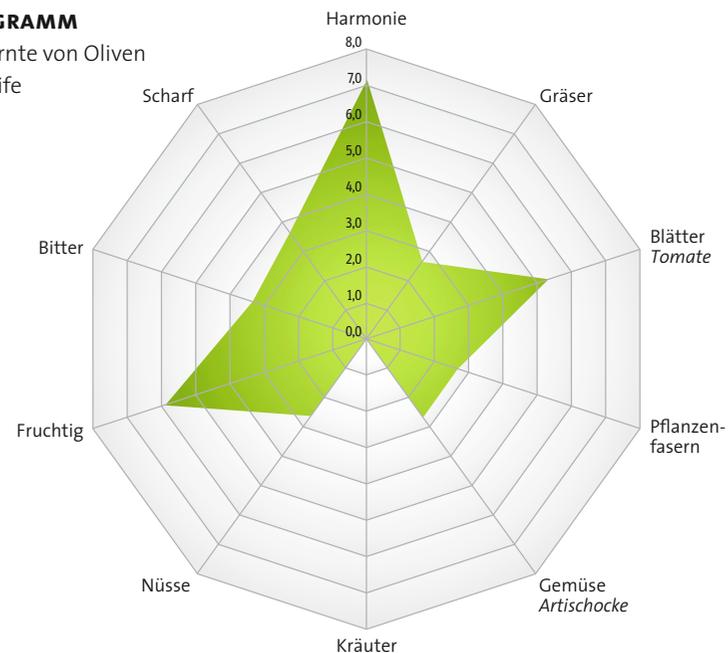
HALTBARKEIT

Verschlossen und bei kühler Lagerung (16-18°C) mindestens haltbar bis 31.12.2021. Im Kanister sollte es nach dem Öffnen innerhalb von sechs Monaten verbraucht werden. Wegen der Vakuumbildung entfällt diese Begrenzung in der Bag-in-Box.



AROMAGRAMM

Aus der Ernte von Oliven
früher Reife



SENSORISCHE BEWERTUNG

Fruchtigkeitsmedian	5,9
Bitterkeitsmedian	3,4
Schärfemedian	3,7
Median der Harmonie	7,1

LAGE / BODEN / KLIMA

Ausläufer des Silas-Gebirges, hin zum Ionischen Meer in 400 bis 800 Metern ü.d.M.; sandige Böden, lange trockene und heiße Sommer mit Temperaturen, die wegen der Höhenlage etwas niedriger ausfallen, was sich im Winter umkehrt und zu tieferen Temperaturen führt. Bewässerung der Haine im Sommer.

CHEMISCHE ANALYSE

Peroxidzahl	4,9 meqO ₂ /kg
Pyrophephytin A	0,7 %
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	0,16 %
Fettsäureethylester (FAEE)	< 0,5 mg/kg Fett
1,2 Diglyceride in % aller Diglyceride	90,5 %
Biophenolgehalt	316 mg/kg