



Optimale Reife: MHD 5.2025

0,5l

SPEZ23090

Olio extra vergine di Oliva »Coratina«

Andrea Serrilli (Olio)

Andrea Serrillis berühmtestes Öl, mit dem er zahlreiche Auszeichnungen gewonnen hat. Extrahiert aus reinsortiger »Coratina«, Apuliens wichtigster Varietät. Sie gilt unter den über 500 italienischen Olivensorten als besonders charaktervoll und intensiv in Duft und Geschmack. Sie braucht zur Bestäubung Pollinatoren wie z. B. die ähnlich angesehene Varietät »Ogliarola«, aus der Andrea Serrilli ein nicht minder exklusives Spitzenöl extrahiert. Coratina wirkt aufgrund ihres hohen Polyphenol-Gehaltes ungewohnt bitter und pikant chilischarf am Gaumen. Andrea Serrillis Öl stammt von sehr alten Bäumen, die nicht bewässert werden. Seine schonende Verarbeitung in einer modernen Extraktionsanlage sorgt für niedrige Säure bei maximalen Polyphenolgehalt. Sein Öl duftet animierend frisch, herb und intensiv nach Artischocke, frischem Gras und grünem Apfel, am Gaumen wirkt es ungewohnt intensiv und verstörend scharf, bei Verwendung in der Küche löst sich die Schärfe aber in begeisternd aromatischer Intensität. Ein Spitzenöl für Kenner als duftigerherbes Gewürz in Suppen, zu Gemüseküche, auf Fleisch bester Qualität vom Grill.



www.weinhalle.de