



Optimale Reife: MHD 5.2025
Verschlussart: Drehverschluß

0,5l
SPEZ23093

Olio extra vergine di Oliva »Blend 1855« Andrea Serrilli (Olio)

Andrea Serrilli orchestriert seine Öle zu vier grundsätzlich verschiedenen Geschmacksvarianten. Vom kraftvoll kantigen Coratina, über das charaktervolle Ogliarola zum feinen, eleganten Leccino, bis zu diesem mild fruchtigen Blend aus alten lokalen Sorten, sowohl von uralten Bäumen als auch aus modernen Plantagen. Natürlich alle unbewässert. Sein kommerziell erfolgreichstes Öl widmet er jenen, denen seine reinsortigen Öle zu intensiv, zu scharf, zu herb, zu extrem sind. Aber auch Serrillis »Blend 1855« glänzt mit der viskosen Konsistenz niedriger Erträge unbewässerter Bäume. Es fällt aber deutlich milder aus als die anderen Öle. Fruchtig im Duft, fast sahnig auf der Zunge, angenehm herb im Nachklang und grasig grün im Aroma, anregend floral und ätherisch würzig.

Sein hoher Gehalt an Polyphenolen mündet hier in ein wohltuendes Miteinander von Bitterkeit und Schärfe. Ein wunderbares Öl, das Andrea Serrilli und uns zusammenbrachte. Ein Allround-Talent mit Referenzcharakter, das in der Küche (fast) alles würzt und verfeinert. Wer mit Serrillis »Blend 1855« nicht dem Reiz guten Olivenöls verfällt, sollte es lassen.



www.weinhalle.de