



0,5L
SPEZ2024

»Balduccio« Olio extra vergine di Oliva (Ernte 2024) Balduccio (Andreas März)

Das Olivenöl von Andreas März ist zur Referenz für hochwertige Qualität geworden. Aber Vorsicht: Wer sich mit Olivenöl noch nicht beschäftigt hat, probiert es meist pur und lehnt es dann prompt ab. Daß es bei Anwendung ganz anders wirkt und schmeckt, fehlt dem Anfänger als Erfahrung. Dieses Spitzenöl ist nämlich, pur genossen, bitter und expressiv scharf, untrügliches Zeichen von Frische und Qualität, weil hochwertigst verarbeitet. Sein puristisches Aroma, seine analytische Reinheit und seine expressive Herkunftstypizität sind also nicht jedermanns Sache. Dieses Öl setzt Erfahrung voraus.

Es ist eine radikal ehrliche und natürliche Kostbarkeit, die MERUM-Chefredakteur Andreas März mit großem handwerklichem, aber auch technischem Aufwand produziert. Der Wahlitaliener mit Schweizer Paß trotz auf seinem Gut »Balduccio« in den montalbanischen Hügeln bei Florenz rund 2000 Olivenbäumen ein Öl absoluter Extraklasse ab, das zu den besten Italiens gehört. Er ist der vermutlich kritischste Fachjournalist in Sachen Olivenöl und läßt, zusammen mit seinen Nachbarn, nichts unversucht, um seine Oliven so unverfälscht wie technisch möglich zu einem Öl zu verarbeiten, das authentisch, rein und intensiv seinen hohen Ansprüchen genügt. Er, der schon so vielen Manipulation in Italien auf die Schliche kam, möchte für sich selbst einen Maßstab in Sachen Olivenöl setzen. Das ist mühsame Arbeit. Die Oliven müssen intakt und schnell geerntet und am gleichen Tag verarbeitet werden. Die Erträge sind schwankend, der Markt voll mit schlechtem Öl und das Interesse für hochwertiges und deshalb teureres Olivenöl ist auch in Italien nicht so groß, als daß ein so kleiner Betrieb wie der von Andreas März von seinem Olivenöl leben könnte, was eigentlich unglaublich ist.

Frische Ernte 2024 | 0,5L-Flasche | zu verbrauchen bis 3.2026 (freiwillige Angabe) | Infos zum aktuellen ÖLHinweis: Es gibt immer wieder Kunden, die mit dem Verschuß der Flasche nicht zurechtkommen: Einfach die Flaschen einmal kurz 180° umdrehen, bis das erste Öl fließt, was etwas dauern kann, danach gehts von alleine...



www.weinhalle.de