



0,5l
SPEZ2001

Extra Natives Olivenöl »Olivala«

Olivala

Olivenöl ist kostbar. Billiges Olivenöl gibt es nicht, und wenn es billig angeboten wird, ist es immer schlecht. Das Wissen über Olivenöl ist hierzulande noch immer sehr dürftig. Grundlegende Infos zu Olivenöl finden Sie hier.

Dieses exzellente Olivenöl rarer Spitzenklasse wird aus tagesfrisch geernteten grünen Bio-Oliven gewonnen. Ende Oktober bis Anfang November ist Erntezeit in den Olivenhainen auf Kreta, von denen dieses großartige Öl stammt. Die reifen, grünen Oliven der Sorten Koroneiki und Tsunato werden sorgsam per Hand von den Bäumen gerüttelt und sofort in Jutesäcke gefüllt. Diese werden zur nahegelegenen Ölmühle gebracht, wo sie per Kaltextraktion bei maximal 27° C in einer hochmodernen Piralisi-Pressen zu einem Öl verarbeitet werden, das sofort nach dem Preßvorgang dekantiert wird und deshalb all seine wertvollen Bestandteile in größtmöglicher Konzentration enthält. Zwischen Ernte und Extraktion liegen bei olivala höchstens 8 Stunden. Dieses für Spitzenöl notwendige Procedere ist in der chemischen Analyse unmittelbar abzulesen.

Das Öl von olivala ist unwerfend gut. Es duftet feinwürzig grün und herb, fruchtig und mild. Im Mund hat es jene feine Schärfe, die untrügliches Kennzeichen seiner Frische und Qualität ist, doch man trinkt es ja nicht solo, sondern verwendet es auf Gemüse, Fisch und Fleisch, sowie auf Salaten, und da braucht es diese Frische, um sich geschmacklich durchzusetzen. Ein intensiv wohlschmeckendes, unaufdringlich mildes, aromatisch aber überaus edles Olivenöl aus zwei der besten Sorten, die Griechenland zu bieten hat. Lebensqualität. Auf bestem Fleisch vom Grill, auf frischem Fisch, sommerlichem Gemüse, Pasta mit bestem Parmiggiano, zu reifen Tomaten mit geröstetem Sauerteig-Bauerbrot - mehr braucht es nicht, um glücklich zu sein.

Nach jeder Ernte lassen wir das olivala-Bio-Olivenöl analysieren. Ergebnis: Keine nachweisbaren Rückstände. Überzeugende Bauernarbeit aus Kreta.



www.weinhalle.de