

GEGENBAUER ERWIN WIEN

HOLUNDERBEEREN ESSIG

GEGENBAUER ERWIN WIEN

Inhalt: 25 cl
Produzent: Gegenbauer Erwin Wien



Empfehlung

1-2 Esslöffel Essig in 1/8 l Leitungs- oder Mineralwasser oder ein paar Tropfen mit Sekt aufspritzen - zum mehrtägigen Marinieren von rohem Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse - zum Beträufeln von blanchiertem Gemüse - auf Hartkäse - auf Kuchen und Schokoladetorten - über Topfenpalatschinken - auf Speiseeis - zum Verfeinern von Saucen, die aus dem Bratenrückstand aus Fisch oder Fleisch gewonnen wurden

Degustationsnotizen

Holunderbeeren lernt man schon als Kind kennen, wächst sie doch wild nahezu überall im mitteleuropäischen Raum. Man kennt vielleicht Holundersaft oder Holunderkonfitüre. So ist es eine interessante Herausforderung, diese Frucht in die beiden Gärungen zu überführen. Die weiteren verschiedenen Fruchtsäuren wie die Äpfelsäure oder Zitronensäure spielen eine wesentliche Rolle, den harmonischen Geschmack des Essigs zu definieren.

Produzent

Gegenbauer Erwin Wien: Erst vor rund 30 Jahren entdeckte Erwin M. Gegenbauer jun. die Faszination des Sauern für sich: Teils aus Liebe zum Wein, teils aus konsequentem Streben nach bester Qualität wurde für ihn aus einem Hobby, das in den alten Kellergewölben der Firma begann, die saure Profession hochwertiger Essigprodukte, der er sich voll und ganz verschrieb. Erwin Gegenbauer ist heute einer der absoluten Spitzenproduzenten für Essige. Seine Auswahl ist einmalig und er verwendet ausschliesslich hochwertigstes Obst, Früchte und Spitzenweine, um seine Essige anzusetzen. Mehr zu Erwin Gegenbauer finden Sie unter: www.gegenbauer.at