

# BALSAMICO

Aceto Balsamico di Modena

LEGGENDA



Die Reise unseres legendären Aceto Balsamico di Modena begann in einem Oktober vor über zehn Jahren im schönen Modena, der Hochburg der Balsamico Herstellung und des überlieferten Wissens, das hierfür unerlässlich ist. Die spätgelesenen Trebbiano- und Lambrusco-Trauben begannen ihre Reise als Most, der stark eingekocht und dann von Holzfass zu Holzfass wandernd seiner Bestimmung entgegenreifte. Und die lange Reise hat sich ausgezahlt: Der Aceto Balsamico besticht durch sein charakteristisches Aroma aus zartschmelzenden süßen und sauren Noten.