

VIEL GESCHMACK



Weinessig aus Silvaner

„Nach der einfachen Qualitätsregel: »Je besser der Wein, desto besser der Essig« lassen wir reinen Bio-Weinessig aus einem unserer Silvanerweinen herstellen. Dieser feine Tropfen eignet sich, um damit Salate, Saucen, Marinaden, Pasteten, Sauerteig oder Meeresfrüchte zu verfeinern. Das Herstellungsverfahren ist aufwendig, aber es lohnt sich, der Unterschied zu Massenware ist deutlich schmeckbar. Die Verwendungsmöglichkeiten sind groß: Beim Salat schließt der Weinessig das Aroma der Salatblätter und der Kräuter auf.

Beim Gemüse bewahrt er die enthaltenen Vitamine und er aktiviert die Ballaststoffe und macht sie besser verdaulich. Dem Fleisch verleiht der Bio-Weinessig einen würzig-pikanten Geschmack und macht es zart.

