

ESPORÃO RED WINE VINEGAR BIO



BIO

Marke

Esporão

Herkunft Land

Portugal

Herkunft Region

Alentejo

Herstellungsprozess

Der Esporão Rotweinessig BIO wird durch einen präzisen und nachhaltigen Herstellungsprozess kreiert, der eine doppelte Fermentation umfasst und in französischen Eichenfässern über mindestens neun Monate gereift wird. Diese handwerkliche Fertigung garantiert ein einzigartiges Geschmacksprofil, das die Aromen des Holzes und des zuvor gelagerten Weins harmonisch vereint.

5.90

(inkl. MwSt.)