## Balsamico «Apfel» 5 % Säure

| | |
|---|---|
| Produzent | Acetum Manufaktur |
| Land/Gebiet | Deutschland/Württemberg |
| Appellation | Flein |
| Produkt | Balsamessige |
| Anbau | |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Nein |
| Inhalt/Gebinde | 25 cl / 20er Kt |

Mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung gehört Martin Albrecht zu den renommiertesten Essigherstellern Deutschlands. Alle seine Obstessige werden aus frischem Fruchtmost hergestellt. Das bedeutet, dass der Fruchtessig aus – und nicht mit – der Frucht hergestellt wird. Es wird der reine Fruchtsaft zu Fruchtwein vergoren und dieser dann zu Essig fermentiert. Es ist also nichts als die reine Frucht in der Flasche. Das Geschmackserlebnis ist entsprechend: ein köstlicher Essig mit einer enormen Dichte. Nach der Vergärung muss man den Jungessig behüten wie ein kleines Kind. Er wird in Edelstahltanks und/oder Holzfässern zur Reifung gelagert. Holz, um dem Essig Körper zu verleihen, und Stahl, um ihm das feine Parfum zu sichern. Um jeden Fruchttyp gerecht zu werden, braucht man nicht nur Maschinen, sondern Gefühl, ja vielleicht sogar Liebe zum Produkt. Und das ist Martin Albrechts Stärke.

Der Apfel-Balsamico verfeinert den Klassiker Tomaten-Mozarella-Salat vorzüglich. Und als Ergänzung mit einem Basisessig frischt er jede Salatsauce auf. Ein paar Tropfen auf frische Erdbeeren mit Schlagrahm belebt einen Sommertag aufs Schönste.