

**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## ***Rocca di Vignola, Balsamico „Selezione Oro”***

Region: *Emilia-Romagna*  
Erzeuger: *Rocca di Vignola - Modena*

Rebsorte:  
Bestell-Nr.: *32155*

*Sehr alter Balsamico, der 3 Jahre der Reifung in alten Chianti-Fässern von Antinori sowie in Kirsch- und Kastanienholzfassern verbracht hat, bis er seine wunderbare Dichte erreichte. Angenehm rund und voll entwickelt, geprägt von einer delikaten Süße, wenig Säure, Aromen von geröstetem Holz und dunklen Beeren, Schokolade und exotischen Gewürzen, lang anhaltende Frucht und erstaunliche Fülle – kommt einem Tradizionale schon recht nahe. Ein dickflüssiges Aromat zu Saucen, Fleischgerichten, als Digestif, zu Käse und Obst oder pikant gewürzten Erdbeeren.*

