



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

ROI, Olivenöl „Carte Noire”, Extra Vergine

Region: Ligurien
Erzeuger: Olio ROI - Ligurien

Rebsorte:
Bestell-Nr.: 99112507

Dieses herausragende, unfiltrierte und sehr säurearme Öl (Säuregehalt 0,2 %) aus biologischem Anbau ist ein reines Tropföl. Das heißt, es wird vor der eigentlichen Pressung nur durch das Eigengewicht der geschichteten (dadurch treten feine Tropfen Öl aus), streng selektierten Taggiasca-Oliven gewonnen. So ergeben 400 kg Oliven gerade einmal 8-10 Liter dieses außergewöhnlichen Öls, eine schier unfassbar geringe Ausbeute. Aus diesem Grund sind die verfügbaren Mengen sehr klein, lediglich ca. 4.000 Flaschen werden pro Jahr abgefüllt, alle einzeln nummeriert.



Verkostungsnotiz:

Sehr delikater und außerordentlich feiner Geruch, leicht fruchtig, nach frischen Oliven und duftendem, frisch gemähtem Heu. Im Geschmack mild, voll und rund, samtig und sehr weich, aber auch pikant, so, wie nur herausragende Öle ligurischer Provenienz schmecken können, zarte Anklänge an Haselnüsse.

FEINSCHMECKER: Eine frühere Ernte erhielt „die höchste Bewertung der Jury unter 1.000 Olivenölen aus aller Welt“!