



Produkte - und Verkaufsinformationen

Flaschendesign

Alle unsere Balsamicos sind mit einem sehr hochwertigen und aufwendigen Flaschendruck im Siebdruckverfahren beschriftet.

Flaschenausgiesser

Unsere Aceto- und Balsamicoprodukte verfügen über einen im Zapfen integrierten Ausgiesser für tropffreies und genaues dosieren. Einfach die Kappe schräg abstreifen.

Verpackung

Verpackung in Kartons zu zwanzig 200ml Flaschen oder einzeln.

Geschenkverpackungen

Geschenkboxen können Sie in 1er oder 4er Packungen oder aber in der edlen 3er Holzkiste beziehen.

Genussschein

Gehören Sie zu den ersten Besitzern einer echten Luzerner Rarität und werden Sie Inhaber eines Balsamico-Genussscheines. Fordern Sie den dazugehörenden Prospekt an.

Degustation und Führungen

Nach Anmeldung empfangen wir gerne in unserer Acetaia Gruppen bis 25 Personen.
Preis nach Absprache.

Balsamico
by **BRUNNERWEINMANUFAKTUR**



Essigmanufaktur

Für das erfolgreiche handwerkliche Geschick des Essigmachens dienen ausschliesslich makelose Früchte, Moste und Weine, die vergoren und gereift werden. Die Symbiose zwischen Einsatz modernster Technik und des entscheidendsten Prozesses der Reife, die je nach Sortencharakter in Edelstahl oder Holz vollzogen wird, ergeben gute Essige der heutigen Zeit.

Acetaia und Barricaia

In der Acetaia, unserem Essigkeller in der Kommende Hitzkirch, gären unsere Fruchtsäfte zu hochwertigen Essige heran. In der Barricaia, dem historischen Holzfassreifekeller, finden unserer Balsamico optimale Voraussetzungen für eine erfolgreiche Lagerung und Harmonisierung.

Balsamico - Balsam-Essig

Unsere Balsamessige werden nach traditioneller Art im Hinblick auf höchsten kulinarischen Anspruch hergestellt. Ihre vorzügliche Aromakraft und Ausgewogenheit gewinnen Balsamessige durch das Eindicken des Fruchtsaftes und die Lagerung in kleinen Holzfässern, wobei durch die Verdunstung von Wasser eine Verdichtung des feinen Geschmacksensembles erfolgt.

Unterschiedlichste Holzarten der Fässer wie Eiche, Kastanie, Esche und Kirsche verleihen dem Balsamico zusätzlich Aromakomponente.

Aceto - Frucht-Essig

Die Grundlage für unsere Fruchtessige sind vollreife und erntefrische Früchte die schonend gepresst und vergoren werden. Dank der dezenten Eichenfasslagerung bleibt der feine Fruchtgeschmack bis zum Ende erhalten.

Unverzichtbar für die feine Küche im Sinne einer elegant-säuerlichen Würze.

Balsamico - Balsam-Essig



Balsamico Bianco

Der Balsamico Bianco wird aus fruchtigen Weissweinen gewonnen und nach kurzer harmonisierender Fasslagerung in Flaschen gefüllt. Balsamico Bianco ist in der Farbe goldig und daher ein probates Mittel um helle Säfte und Saucen Frische und Würze zu verleihen.

Passt zu Gemüsegerichten wie Spargeln, ist der ideale Essig für schmackhafte Salate mit Kräutern und eine unentbehrliche Zutat, Speisen der asiatischen Küche mit Fisch und Geflügel zu vollenden.

Aceto Balsamico

Aceto Balsamico der Brunner Weinmanufaktur entsteht klassisch aus eingedicktem weissen Traubenmost, jedoch ohne jahrelanger Holzfasslagerung. Unser Aceto Balsamico ist daher fruchtiger und lebhafter im Aromaspiel als die traditionellen modenesischen Verwandten. Wunderbare Geschmacksharmonie mit viel Schmelz und Süsse.

Passt vorzüglich zu Meeresfrüchten, zu mediterranen Salaten und als edle Würze zu dunklen Fonds und Saucen.

Apfel Balsamico

Apfel Balsamico wird aus vollaromatischen Gravensteiner gewonnen. Der gepresste Saft wird eingekocht und so nach der traditionellen Methode eingedickt. Der Essig reift danach in kleinen Eichenholzfässern. Der fruchtige Apfelgeschmack ist auch nach der Reifezeit präsent, jedoch komplexer und auf elegante Weise verdichtet.

Harmonisiert wunderbar mit Olivenöl. Verleiht pikanten Speisen eine elegante Würze und passt hervorragend zu Terrinen, Frischkäse, Carpaccio aber auch zu Pannacotta.

Pflaumen Balsamico

Vollreife Brennzwetschgen sind die Grundlage für den Pflaumen Balsamico. Der frisch gepresste Saft wird nach dem Eindicken und der Essiggärung in kleinen Eichenholzfässern bis zur vollen harmonisierung gereift. Dadurch wird das kraftvolle Fruchtroma in ein vielschichtiges Geschmacksensemble eingebunden.

Pflaumen Balsamico ist ideal für das Abschmecken von Wildgerichten und Saucen zu schwerem Geflügel (Truthahn, Ente, Gans). Auch wunderbar zu Wok-Speisen mit Fleisch und Krustentiere.



Apfel Balsamico TRE - 3

Der Apfel Balsamico TRE ist ebenfalls 3-jährig und das Pendant zum Aceto Balsamico TRE. Er durchwandert in der Reifezeit ebenso sämtliche Fässer um zum guten Schluss vom jeweils kleinsten Fass auf Flaschen gefüllt zu werden.

Aceto Balsamico TRE - 3

Wie hochwertiger Aceto Balsamico tradizionale di Modena entwickelt auch der Aceto Balsamico TRE der Brunner Weinmanufaktur im Alter ein faszinierendes Aromageflecht. Die Verwendung verschiedener Hölzer wie Kastanie, Esche und Kirsche unterstützen das Streben nach einem vielschichtigen Geschmacksbild.

Aceto Balsamico SEI - 6

Der Aceto Balsamico SEI ist 6-jährig und durchläuft die Batteria aus jeweils 4 Fässern. Das komplexe Elixier bezieht eine zusätzliche Würze von den Fässern, in denen sie zur Reife gelagert ist. Während das Säurespiel des jungen Essigs zurücktritt, entfaltet sich im Verlauf der Reife ein unvergleichliches Mass an feingliedriger Opulenz.