

Naam azijn: Zweigelt essig

Producent: Alois Gölles

Herkomstbenaming: Steier, Oostenrijk

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Het bedrijf van Alois Gölles produceert hoge kwaliteit distillaten en superieure azijnsoorten, op basis van de allerbeste ingrediënten uit de boomgaard van Oostenrijk, Steier. In de zonnige streek rondom Riegensburg groeit veel fruit. Maar liefst 70% van de Oostenrijkse appeloogst komt hier vandaan. Niet alleen groeit er veel fruit, maar ook een grote diversiteit aan fruit, zoals stokoude en zeldzame rassen van appels en pruimen en veel wilde vruchten. De Gölles familie cultiveert al vier generaties speciale appels en begon zich in 1979 te specialiseren in de productie van distillaten. Sinds halverwege de jaren 80 van de vorige eeuw produceert men ook superieure fruitazijn. Het fruit komt voor het grootste deel uit de directe omgeving van Riegensburg, de 'marc' (schillenkoek die overblijft na het persen van de druiven) komt van beroemde (en bevriende) Oostenrijkse wijnproducenten. Alois Gölles maakt zowel traditionele types azijn als innoverende en trendy producten zoals tomatenazijn.



Bereiding: De uitmuntende kwaliteit van zijn azijn dankt Alois Gölles in eerste instantie aan de ingrediënten. In tegenstelling tot industriële azijnsoorten bevat de azijn van Gölles opvallend veel mineralen, extract, natuurlijk fruitzuur en aroma's, waardoor het eindproduct complex en verrukkelijk van smaak is. Door een langzaam rijpingproces wordt de uiteindelijke zuurgraad van de azijn verlaagd en krijgt het geheel een delicaat, fruitig en harmonieus karakter. Het proces duurt minstens enige jaren en kan, bij specifieke balsamieke azijnsoorten, decennia duren! Het vindt plaats, afhankelijk van het type azijn, in RVS tanks of in kleine houtenvaten. Hoewel Alois Gölles de modernste technologie gebruikt, zijn het nog altijd de eigen ervaring, kennis, vakkundigheid en passie die het verschil maken. Daarom staat het woord 'Manufaktur' op het etiket: handgemaakt. Deze zweigelt azijn is minimaal 3 jaar gerijpt op hout.

Smaak impressie: Deze zweigelt azijn heeft een volle, ronde en fruitige smaak, karakteristiek voor de typisch Oostenrijkse zweigelt druif. In combinatie met de beste olijfolie tovert u een verrukkelijke dressing voor Mediterrane salades en (groente) voorgerechten. Een scheutje zweigelt azijn in vleesstoofpotten, stevige soepen, aardappel en vlees ragouts, koolstoofpot met vlees ... zorgt voor een geweldige smaakoppepper.

Culinair advies: Crème van aubergines: fruit wat plakjes aubergine en een klein beetje bloemkool in ruim olijfolie tot het licht bruin kleurt. Voeg zure room toe en kook tot de groente zacht wordt. Pureer de groente en voeg naar smaak een scheutje zweigelt azijn en wat cayenne peper toe. Deze crème is warm of koud verder te gebruiken voor diverse appetizercreaties, in het bijzonder als smaakvolle sandwich spread.