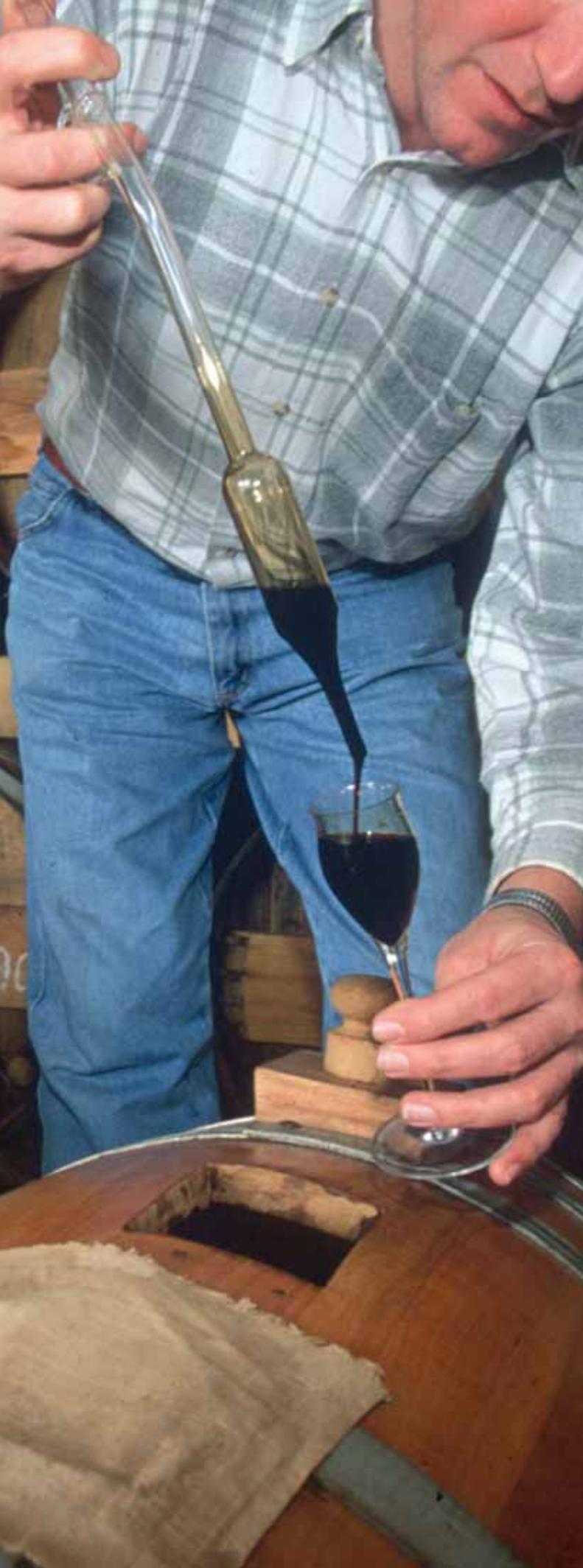


Sauer verdient.

Um richtig guten Essig herzustellen bedarf es ausgezeichneter Grundprodukte, viel Know-how und noch mehr Geduld. Das weiß auch Alois Göller, dreifacher Gewinner unserer Essig-Verkostung.

Edler Sauer-Stoff

Die Jury hat mehrfach getagt, 118 Premium-Essige wurden beurteilt, die Top-Produkte herausgekostet und die besten Produzenten ermittelt. Kurz: Die „Ersten Österreichischen Essig-Awards“ sind vergeben. Wir gratulieren den Siegern!



Herwig Pecoraro, Alois Gölles und Erwin Gegenbauer kennt schon fast jeder, der sich für Essig interessiert. Auch Andreas Fischerauer wird jenen ein Begriff sein, die der edlen Säure zugetan sind, und Kennern der Materie wird auch der Name Rosmarie Neumeister etwas sagen. Aber wie steht es mit Johann Faigl und Erich Hirmann? Oder mit Karl Buchta und Andrea Prenner? Für manche vielleicht noch No-Names. Mit Betonung auf „noch“.

Saure Leidenschaft

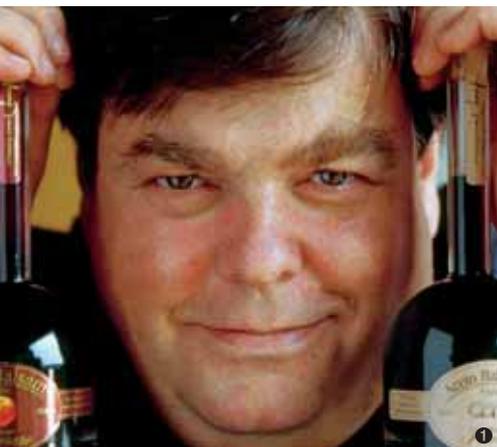
All diese Namen haben etwas Gemeinsames: Die einen wie die anderen verbindet eine Leidenschaft – die der Essigkultur. Seit heuer stehen sie auch gemeinsam auf der Liste jener Produzenten, die mehr als einen guten bis sehr guten Essig auf ihrer Angebotsliste haben. Solche edelsauren Flüssigkeiten, denen der Begriff „Essig“ nur dann gerecht wird, wenn man darunter mehr versteht als jene Massen-Industrieware, die wir von der Nachkriegsgeneration noch als aggressionsgesäuerten Anschlag auf unseren Gaumen erleben mussten (der dann nur durch Zugabe von Zucker einigermaßen genießbar wurde).

Zwar gibt es nach wie vor viel gezuckerte und/oder aromatisierte Essigsäure, aber es gibt auch die edlen und die ganz edlen Säuren. Wir nennen sie die Premium-Essige. Das sind kulinarische Spitzenprodukte, hergestellt in perfekter handwerklicher Arbeit aus doppelt vergorenen Früchten oder aus fermentiertem Gemüse. Fruchtessige in sortenreiner Klarheit und Schönheit, wie sie bis vor wenigen Jahren praktisch noch nicht vorstellbar waren. Auch jetzt stehen diese ▶

Sauer macht lustig.

Also ging es auch bei der Essigverkostung im Holy Moly fröhlich her.





Saure Produzenten.

- ① Herwig Pecoraro ② Alois Gölles ③ Erwin Gegenbauer
 ④ Andreas Fischerauer ⑤ Rosemarie Neumeister ⑥ Andrea und Erich Hirmann ⑦ Andrea Prenner-Sigmund und Erich Prenner

Spezialitäten noch nicht in jedem Feinkostregal, sie sind allerdings über das Internet für jeden Haushalt zu haben.

Willkommen in der edelsauren Welt

Die Fruchtesseige, wie sie in unseren Rankings angeführt und beschrieben sind, stellen den einen Teil der edelsauren Welt dar, der andere Teil sind die echten, nach traditioneller Weise verarbeiteten und über viele Jahre gereiften Balsamici.

Die Unterscheidung in Industrie- und Premium-Essige ist leider nach wie vor notwendig, weil der Prozentsatz von handwerklich hergestelltem Essig gegenüber der Massen-Industrieware riesengroß ist und sich nach Schätzungen von Experten auf ein bis höchstens fünf Prozent des gesamten Warenangebots beschränkt. Aber auf dieses eine (zwei, drei) Prozent kommt es uns an. Hier finden wir die Säure, die wir so dringend zum Leben, für unsere Gesundheit und unser Wohlergehen brauchen wie das tägliche Brot. Beziehungsweise so dringend wie unser gesundes Gemüse und unseren möglichst vielfältig marinierten Salat.

Die Verkostung

Für das GENUSS.MAGAZIN hat die strenge Jury 118 Essige aus allen Teilen des Landes verkostet, beschrieben, getestet und bewertet. Das Ergebnis ist absolut erfreulich und stellt den Produzenten ein erstklassiges Zeugnis aus:

Nur ein geringfügiger Anteil (exakt zehn von 118 Proben) genügte den Anforderungen der Jury nicht. Im Schulnotensystem: Diese zehn Proben erhielten ein „Nicht genügend“. Sie müssen die Klasse zwar nicht wiederholen, aber entweder sollten die Hersteller bei der nächsten Produktion mehr auf die Grundlagen jedes Essigs achten (gutes Basismaterial, saubere Vergärung) oder sich anderen Aufgaben zuwenden. Besonders kritisch hat die Jury auch auf etliche aromatisierte Essige sowie diverse Balsam-Kreationen reagiert, von denen sich manche als völlig überzogene Zucker-Sirup-Säure-Mischungen präsentierten. Diese oft besonders edel etikettierten Dicksäfte mit Säurezugabe zielen nach Meinung der Juroren auf jene Käuferschicht ab, die noch dem bereits angesprochenen Nachkriegsprodukt anhängt. Nichts für Kenner jedenfalls.

Das wichtigste Kriterium der Jury: Sind die Essige so gemacht und schmecken sie so, dass sie tatsächlich eine Bereicherung im Gewürzregal darstellen? Sie sollen schließlich unsere täglichen Speisen verbessern und spezielle Gerichte zusätzlich aufwerten. So gesehen war die Essig-Parade dann ein großartiger Erfolg. Allein, was an sortentypischen Fruchtesseigen auf dem österreichischen Markt angeboten wird, ist die reine Freude. Ob Quitten- oder Weichsel-essig, ob Zwetschken- oder Himbeersäure – jeder dieser Premium-Essige hat ein wunderbares Aromen- und ▶



Adressen

Hier erhalten Sie die ausgezeichneten Essige
(eine vollständige Liste der Top-5-Produkte finden Sie unter www.genuss-magazin.eu).

► Acetaia Pecoraro

3400 Klosterneuburg, Eisenhütte 32
Tel.: 02243/873 23, www.pecorarobalsamico.at

► Essigbrauerei Gegenbauer

1100 Wien, Waldgasse 3
Tel.: 01/604 10 88, www.gegenbauer.at

► Essig Gross

8262 Ilz, Nestelberg 20
Tel.: 03118/81 55

► Essigmanufaktur Buchta

2273 Hohenau, Alleegasse 12
Tel.: 02535/34 18

► Fink Weingut Essig Öl

7151 Wallern, Bahnstraße 66
Tel.: 02174/23 84, www.fink.at

► Fischerauer – Alles um den Essig

8212 Pischelsdorf 156
Tel.: 03113/23 48, www.essig.at

► Fracaro/Meitzner

1060 Wien, Linke Wienzeile 56/8
Tel.: 01/586 94 37, www.fracaro.at

► Manufaktur Gölles – edler Brand und feiner Essig

8333 Riegersburg, Stang 52
Tel.: 03153/75 55, www.goelles.at

► Hirmann Essig

7571 Rudersdorf, Pußta 5
Tel.: 03382/715 61, www.direktvermarkter-hirmann.at

► Kamptaler Essigmanufaktur (Faigl KEG)

3550 Langenlois, Zwettler Straße 91
Tel.: 0664/161 40 09, www.kamptalessig.at

► Mautner Markhof Feinkost

1110 Wien, Mautner Markhof-Gasse 39-41
Tel.: 01/740 80, www.mautner.at

► Obsthof Neumeister

8345 Straden, Wieden 17
Tel.: 03473/82 49, www.obsthof-neumeister.at

► Pölzer Spezialitäten

8063 Brondingberg, Wetterkreuzweg 1
Tel.: 03117/35 56-11, www.essigkultur.at

► Prenner Beerenkultur

2282 Markgrafneusiedl, Altes Dorf Nr. 43
Tel.: 02248/22 23, www.himbeerer.at



Buch-Tipps

Bei Hans Reisinger (Jurymitglied der Essig-Verkostung) und Ute Woltron wird viel mit Essig gearbeitet. Diese Bücher sind ein Must-have für Salatiers und aufgeweckte Einwecker. Aktuell und informativ ist auch das Buch der Kräuterfee Elisabeth Mayer:



► „Arche Noah Kochbuch“

Hans Reisinger, 208 Seiten,
ISBN: 98-3-850-33398-6,
Brandstätter-Verlag, € 34,95



► „99 Gemüse“

Ute Woltron, 176 Seiten,
ISBN: 3-850-33517-8,
Brandstätter-Verlag, € 25,-



► „Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter“

Elisabeth Mayer, 214 Seiten,
ISBN: 978-3-702-01299-1,
Stocker Verlag, € 16,90

Spargelhunger? ... Spargel Unger!

Er regiert – der Kaiser des Gemüses aus dem kaiserlichen Dorf.

Schon Mitte der 1980er-Jahre hatte Heinrich Unger die Idee, seine Gemüsekulturen durch den Anbau von Spargel zu ergänzen. 1989 war es so weit. Die ersten Kulturen wurden auf den Äckern der Ungers ausgepflanzt.

Neben weißen, grünen und dem wenig bekannten purpurvioletten Spargel können Sie beim Ab-Hof-Verkauf feinste Weine zum kaiserlichen Stangengemüse mit nach Hause nehmen.

Das kaiserliche Dorf liegt zwischen Schlosshof und Wien, nördlich der Donau, eingebettet in die kleinstrukturierte Flur des Marchfeldes, nur 30 Fahrminuten von der Landesausstellung Carnuntum entfernt. Folgen Sie den Hinweisschildern und genießen Sie jetzt den intensiven, unverwässerten Geschmack von Spargel.



Spargel Unger – feinsten Marchfeldspargel
2301 Franzensdorf 54
Tel.: 02215/22 10, www.spargelunger.at

TIPP:

Spargeldegustationen:

- 7. und 8. Mai, Dürnstein, Domäne Wachau
- 20 bis 22. Mai, Schlosshof, Gartentage

Ab Hof-Verkaufszeiten:

- Montag bis Freitag 8 bis 18 Uhr
- Samstag 8 bis 17 Uhr
- Sonn- und Feiertag 9 bis 18 Uhr

gefahrlos parken – geschmackvoller Garten – einkaufen in der Idylle des Marchfeldes



Säurespiel, das zum Beispiel für Salatliebhaber ein wahres Marinaden-Dorado eröffnet und für Top-Köche viel Raffinesse und Charakter in Suppen und Saucen bringt.

Letzteres gilt insbesondere für die Balsam-Essige, von denen manche Proben vor dem Gesetz gar keine Essige, sondern hochwertige Würzmittel sind (das Lebensmittelgesetz schreibt vor, dass Essige einen Mindestsäuregehalt von fünf Prozent aufweisen müssen, hochwertige Balsamici haben aber lediglich drei oder vier Prozent Säure). Diese Wunderwürzmittel – sofern sie tatsächlich echt und nicht

nur gut nachgemacht sind – kommen auch nicht in den Salat, sondern als i-Tupf in Saucen, zum Käse und auf diverse Nachspeisen.

Die Luxusklasse

Worauf es ankommt, hat sich bei der Ersten Österreichischen Essigverkostung ganz deutlich herauskristallisiert: Klarheit in Geruch und am Gaumen sind gefragt, dünne und spitze, säureaggressive Essige haben ein Problem, der Körper kann zwar jugendlich und frisch sein, aber eine gewisse Form und Fülle muss erkennbar sein. Je harmonischer das Verhältnis zwischen Frucht und Säure, je voller, runder und ausgewogener der Körper ist, desto besser ist auch der Essig. Und wenn der Essig schließlich vor Dichte, Fülle und Kompaktheit nur so strotzt, dann ist man wieder dort, wo auch die exklusivsten Schnäpse und die besten Weine stehen – auf der höchsten Stufe in der kulinarischen Luxusklasse. ☉

➤ *Weitere Informationen zum Thema Essig sowie eine Liste der Top-5-Essige aller sieben Kategorien finden Sie unter www.genuss-magazin.eu.*

»» Köche über Premium-Essig

Unersetzbar für mehr Raffinesse in der Küche.

Wie bei allen hochwertigen kulinarischen Produkten haben auch im Bereich Edelessig nicht nur die jeweiligen Produzenten, sondern in einem engen dialektischen Zusammenspiel auch viele Köche ihre Hand mit im Spiel. Dort, in den Spitzenküchen des „Taubenkobel“, des „Steirereck“, des ehemaligen Meinel und Coburg bis zum aktuell hippen „Holy Moly“, wurden und werden die Kreationen entworfen, die den Essigmachern viel Freude und auch viel Ruhm eintragen.



► **Hans-Peter Fink:**
Sauer macht lustig

Ein Mann, der die steirische Küche sehr traditionell und dabei sehr modern interpretiert, ist der Ex-Sacher-Chef Hans-Peter Fink, der jetzt im Gasthaus Fink-Haberl in Ilz kocht und unter anderem auch einen Schilcherrostbraten vom steirischen Almochsen auf der Karte hat. Dazu gehören natürlich unbedingt seine Schilcher-Essigschalotten. Zu anderen Gerichten müssen zwingend Essigkirschen oder Essigschwammerl auf den Teller, zum sauren Rindfleisch natürlich ein Apfel-Balsam-Essig. „Und das aus zwei Gründen“, sagt Fink, „erstens, weil sauer lustig macht und zweitens, weil die Säure unersetzbar ist für mehr Raffinesse in vielen Suppen und Saucen.“



► **Werner Meisinger:**
Beitrag zur Entwicklung

Auch der begnadete Privatkoch und Gourmet-Journalist Werner Meisinger attestiert dem Essig eine enorme Bedeutung in der Kulinarik: „Schlechter oder mittelmäßiger Essig verdirbt jedes Gericht, Premium-Essig kann dagegen auch scheinbar alltägliche Gerichte zu Delikatessen machen.“ Die Kultivierung von hochwertigem Essig, wie er in den vergangenen Jahren vor allem von einigen österreichischen Produzenten geschafft wurde, ist nach Meisingers Meinung ein großer Beitrag zur Entwicklung der guten Küche. „Das Besondere am Essig“, sagt Meisinger, „ist die Aromakraft und die Aromenvielfalt. Wegen der Kraft ist er zwar mit Feingefühl zu dosieren, aber gerade deswegen ist er in vielen Gerichten auch unentbehrlich.“ Für die Leser des GENUSS.MAGAZINS hat er auch gleich ein beispielhaftes Gericht parat, nämlich einen steirischen Rochenflügel: „Einen Wurzelsud mit kräftig Weißweinessig aufkochen und über den Rochenflügel gießen, Deckel darauf und ohne Hitze ziehen lassen. Nach einer Viertelstunde ist der Fisch so, wie er sein soll. Einen Schöpfer vom Sud mit Butter binden und über den portionierten Fisch gießen. Einfach raffiniert. Einfach gut.“

» Kleine Essigkunde

► Essigsorten aus Alkohol

Für diese Essigsorten wird Alkohol als Grundmaterial verwendet. Weißer Essig, Hesperidenessig, Weingeistessig, Branntweinessig und kommerzieller Balsamesig sind Hauptvertreter.

► Weinessig

Für Weinessig ist Wein als Ausgangsmaterial notwendig. Spitzenbetriebe verwenden heute Süßweine oder sortenreine Weine, industriell gefertigter Weinessig stammt aus Überschuss- und Abfallweinen.

► Aceto Balsamico Tradizionale, Balsamesig, Aceto Balsamico

„Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“ ist die Königsklasse der Essigbereitung. Durch schonendes Erhitzen wird weißer Traubenmost auf ein Drittel seines Volumens reduziert. Diese Flüssigkeit wird dann in Fassbatterien zu je fünf Fässern gefüllt, die eine traditionelle Größe von 20, 30, 40, 50 und 60 Litern aufweisen. Die Besonderheit dieser Fässer ist, dass jedes Fass aus einer bestimmten Holzart gefertigt wurde (Eiche, Kirsche, Maulbeerbaum, Kastanie und Wacholder, aber auch Esche und Akazie). Durch Beigabe von altem eigenem Balsamico und der zur Reifung erforderlichen klimatischen Bedingungen wird eine schleichende Fermentation erreicht, bei der dieses Ausgangsprodukt in jahrelanger Lagerung (in Modena mindestens zwölf Jahre) zum echten Aceto Balsamico heranreift. Auf Grund seines aufwändigen und langwierigen Herstellungs- und Reifeprozesses und weil er nur in ge-

ringen Mengen hergestellt wird, zählt der nach alter traditioneller Art hergestellte Aceto Balsamico zu den edelsten und kostbarsten Würzen der Welt. Er darf nur in Modena und Umgebung (und in Klosterneuburg) produziert und erst nach strengen Qualitätskontrollen freigegeben werden.

Da der Name „Aceto Balsamico“ nicht geschützt ist, findet man in den Supermärkten leider auch billige Imitate und schlechte Mischungen, von denen die meisten mit dem Original nichts mehr zu tun haben. Der industriell gefertigte „Balsamico“ ist oft eine Mischung aus Weinessig und Traubenmost und wird durch Zuckerulör braun bis schwarz gefärbt. Es gibt dabei durchaus sehr wohlschmeckende und preiswerte Produkte, aber auch hier gilt: Schauen Sie auf die Zutatenliste!

► Essig aus mehligem Stoffen

Zu dieser Gruppe zählen alle Essige, deren Rohware stärkehaltig war (zum Beispiel Reis-, Kartoffel-, Bier- oder Malzessig).

► Fruchtessig

Hierzu werden alle Essige gezählt, die aus dem Saft der namensgebenden Frucht beziehungsweise Gemüse stammen.

► Kräuteressige, aromatisierte Essige

Dies sind Essigsorten, die mit Kräutern oder Gewürzen aromatisiert werden oder deren Aroma erst nachträglich zugefügt wurde. Die meisten im Handel erhältlichen Sorten sind eine Mischung aus Branntwein- und Weinessig. Gute Kräuteressige sind recht teuer, es bietet sich daher an, diese selber herzustellen.



(Quellen: www.essig.at, www.essig-forum.de, www.pecorabalsamico.at)

Die Verkostung	Kernobstessig	Steinobstessig	Beerenobstessig
<p>Die Jury hat sich mit 118 edelsauren Proben aus sieben Kategorien intensiv beschäftigt. Hier sind die Gewinner des heurigen Essig-Awards in den jeweiligen Gruppen. Eine Liste mit den sieben Top-5-Produkten finden Sie unter www.genuss-magazin.eu.</p> <p>Die Jury</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Silvia Fracaro, Architektin und Essigproduzentin ▶ Ruth Havel, Agentur Havel & Petz ▶ Vene Maier, GENUSS.MAGAZIN-Redakteur ▶ Wolfgang Palme, Akademie für Gartenbau ▶ Sylvia Petz, Agentur Havel & Petz, ▶ Hans Reisinger, Koch, Geschmackspädagoge (Terra Madre, Slow Food) ▶ Elisabeth Ruckser, Gourmetjournalistin, Chefredakteurin „Compliment“ ▶ Luzia Schrampf, Gourmetjournalistin, Weinakademikerin 	<p>Fischerauer Quittenessig Kostnotiz: Fruchtschalen- und Wacholder-Aromatik, Quitte gut erkennbar, herb und erfrischend, direkt, gute und komplexe Frucht, duftend, voll und rund, schöne Balance, sauber und anhaltend, erstklassig! ▶ Jahrgang: k.A. ▶ Säure: 5%</p> 	<p>Manufaktur Gölles Zwetschkenessig Kostnotiz: Zartgliedrig, feinwürzige Nase, Frucht gut erkennbar, dezent rauchig, frische Säure, am Gaumen präzise Frucht, knackig, herb, konzentriert, ausbalancierte Säure, authentisch, natürlich, sehr harmonisch und klar im Ausdruck. ▶ Jahrgang: 2005 ▶ Säure: 5%</p> 	<p>Manufaktur Gölles Himbeeressig Kostnotiz: Schöne, reife Frucht, leicht oxidierte Note, spritzig, Geschmack süßlich-pikant, sortentypisch, präzise, kräftige, balancierte Säure, elegant im Abgang, ausgewogene Gesamtnote. ▶ Jahrgang: 2009 ▶ Säure: 5%</p> 
	<p>Hirmann Birnenessig Kostnotiz: Dezente, wildfruchtige Birne in der Nase, holzig, sehr präzise mit schöner Birne am Gaumen, mittelstarke Säure, mostiges Aroma, feiner Abgang, anhaltende Aromatik, schlank und fein. ▶ Jahrgang: 2007 ▶ Säure: 5,2%</p> 	<p>Essigmanufaktur Buchta Kriecherlessig Kostnotiz: Resche Nase mit zarter Frucharomatik, natürliche Note, herb und knackig am Gaumen, gute Balance, frische, feingliedrige Säure, sehr fruchttypisch, guter Gesamteindruck. ▶ Jahrgang: 2006 ▶ Säure: 5%</p> 	<p>Fischerauer Ribiselessig Kostnotiz: Leicht rauchig, erdig und typisch, deutlich Johannisbeere, gute Typizität, robuste Frucht, etwas überreif, aber angenehm frische Säure, kräftig, fesch und resch. ▶ Jahrgang: k.A. ▶ Säure: 5%</p> 
	<p>Obsthof Neumeister Williams Birnenessig Kostnotiz: Feine Birne in der Nase, sensorielle Aromatik, detto am Gaumen, sehr kantig, wirkt aber naturnahe, etwas Mostbirne, grüne Noten mit toller Fruchtbalance, insgesamt super und authentisch! ▶ Jahrgang: 2001 ▶ Säure: 5,5%</p> 	<p>Hirmann Essig Marillenessig Kostnotiz: Sehr saubere Nase mit gutem Fruchtausdruck, zart süßlich, straff, mit schöner Säure und klarer Frucht am Gaumen, wirkt teilweise fast zu kräftig, salzig und komplex, mit guter Balance und frischem Charakter. ▶ Jahrgang: 2007 ▶ Säure: 5,4%</p> 	<p>Fracaro/Meitzner Himbeeressig Kostnotiz: Dezente, verhaltene Himbeeren- und Zuckerl-Aromen in der Nase, schöne Säure, guter Abgang, feine und volle Himbeerfrucht am Gaumen, sehr saftig, reif und ausgewogen. ▶ Jahrgang: 2010 ▶ Säure: 8%</p> 

1. Platz

2. Platz

3. Platz

Gemüseessig	Weinessig	Balsam-Obstessig	Balsam-Weinessig
<p>Manufaktur Gölles Tomatenessig Kostnotiz: Grasige, würzige Nase, intensiv, fruchttypisch, super-tomatig, am Gaumen deutliche, schöne Frucht mit guter Säure, erfrischend, fein, zartgliedrig, sehr angenehm, ausgewogen mit Balance und Harmonie. ▶ Jahrgang: 2008 ▶ Säure: 5%</p> 	<p>Essigbrauerei Gegenbauer Zweigelt Spätlese Weinessig Kostnotiz: Würzige Nase, Kirsch- und Blütenaromatik, feine Säure, balanciert süßlich, gutes Säure-Süße-Verhältnis, gerader, dichter Körper, schöner Sortencharakter, klar, sauber, harmonisch, guter Auftritt! ▶ Jahrgang: k.A. ▶ Säure: 6%</p> 	<p>Acetaia Pecoraro Balsam-Apfelessig Kostnotiz: Feinwürzige, mostige, harmonische Nase, Apfel-Zimt-Aromatik, Apfelmost am Gaumen, gute Süße-Säure-Balance mit Karamell-Noten, feiner Abgang, komplex und tief, macht der Zunge viel Freude! ▶ Jahrgang: 6 Jahre ▶ Säure: 4%</p> 	<p>Acetaia Pecoraro Aceto Balsamico Tradizionale Kostnotiz: Verhaltene Holzfass-Nase, ruhig, sehr konzentriert am Gaumen, in sich ruhend, harmonisch, gute Balance, feine Säure, vollmundig, dicht, elegant und ausgewogen, komplexe Tiefe, feste Textur, lang anhaltend. TOP! ▶ Jahrgang: 15 Jahre ▶ Säure: 3%</p> 
<p>Hirmann Essig Paprikaessig Kostnotiz: Deutliche Erdäpfelnase, gekochtes Gemüse, Paprikaschote, angenehm kräftiger, süßlicher Geschmack, ausgewogene Säure, rauchig und würzig, interessant. ▶ Jahrgang: 2009 ▶ Säure: 5,4%</p> 	<p>Fischerauer Beeren-Auslese-Essig Kostnotiz: Süße Nase, mit Honig-, Rosinen- und Hollundernoten, intensiv und sehr fruchtig am Gaumen, harmonisches Säure-Frucht-Verhältnis, Kräuteraromen, kräftig und dicht, interessant. ▶ Jahrgang: k.A. ▶ Säure: 6%</p> 	<p>Manufaktur Gölles Balsam-Apfelessig Kostnotiz: Süße, fruchttypische Nase, malzig und rauchig, alte Apfelsorten, harmonisch-ausgewogene Süße und Karamell-Würze, reife Frucht, Säure gut eingebunden, schöne Balance, Potenzial! ▶ Jahrgang: 2001 ▶ Säure: 5%</p> 	<p>Acetaia Pecoraro Aceto Balsamico Tradizionale Kostnotiz: Dezentere Nase, feine Karamell-Note, sehr vielschichtige Aromatik nach Kaffee, Karamell und Zitrus, schön und dicht am Gaumen, sehr konzentriert, rauchige Würze, feingliedrig mit guter Balance, elegant im Abgang. ▶ Jahrgang: 9 J ▶ Säure: 4%</p> 
<p>Essigmanufaktur Buchta Spargelessig Kostnotiz: Zart, zurückhaltend, dezent angenehme Nase, klar definiert, feingliedrig, am Gaumen deutlich, würzige Sortentypizität, feine Balance, ausgewogene Aromatik, insgesamt überzeugend. ▶ Jahrgang: 2009 ▶ Säure: 5%</p> 	<p>Kamptaler Essigmanufaktur (Faigl KEG) Rieslingessig Kostnotiz: Zurückhaltende Nase, mit frischen und animierenden Noten, sehr frisch und elegant am Gaumen, schlanke Säure, durchgängig, spritziger Abgang, passt gut zu Blattsalaten. ▶ Jahrgang: 2006 ▶ Säure: 6%</p> 	<p>Essig Gross Birnenessig Balsamico Kostnotiz: Feine Birnen-Nase, mostig, süßlich und verhalten, Honignoten gut eingebunden, fruchtig am Gaumen, zart, mit feinem Geschmack und angenehmer Säure, ausgewogen und wohlschmeckend, sehr frische Aromatik. ▶ Jahrgang: k.A. ▶ Säure: 5%</p> 	<p>Essigbrauerei Gegenbauer Balsam T – Traminer-Balsamessig Kostnotiz: Feine Würznote in der Nase, intensiver holziger Selchton, Fliederaromatik und kandierter Früchte am Gaumen, sehr kräftig, würzig, dicht und mit guter Konzentration, ausgeprägte Säure, komplex und ausgewogen. ▶ Jahrgang: k.A. ▶ Säure: 6%</p> 