



Aubocassa

Das Landgut Aubocassa liegt am Ortsausgang von Manacor im Osten der Insel. Es ist einer der wenigen Orte, an denen die mallorquinische Landschaft unberührt den Lauf der Zeit überstanden hat. Auf diesem alten Landgut, das bereits seit dem 12. Jahrhundert schriftlich dokumentiert ist, wurden über die Jahrhunderte verschiedene, für Mallorca typische Nutzpflanzen angebaut, und sie alle haben ihre Spuren hinterlassen. Der kalkhaltige Boden besteht aus plattenartigen, waagerechten Schichten, zwischen denen sich fruchtbare Tonerde angesammelt hat. Die Wurzeln der rund 8.000 Aubocassa-Olivenbäume nutzen die Risse zwischen den Platten, um sie zu durchdringen und sich die wichtigen Nährstoffe aus dem Boden zu ziehen. Die Beschaffenheit der Böden eignet sich hervorragend zur Kultivierung von Olivenbäumen.

Sie liefern die Früchte, aus denen das Olivenöl der Marke Aubocassa entsteht. Es ist ein reinsortiges Öl und besteht aus Arbequina-Oliven. Die Ernte beginnt bei Aubocassa Anfang November und zieht sich bis Mitte Dezember. Noch am Tag der Ernte wird das Öl aus den Oliven gepresst, wobei die Temperatur 27 Grad Celsius nicht übersteigt. Das Aubocassa Olivenöl wurde bereits mehrfach ausgezeichnet und unter anderem vom Magazin „Der Feinschmecker“ 2007 zum besten Olivenöl der Kategorie Extra Virgin gewählt. Das Aubocassa-Öl wurde zudem bei der Gala zur Verleihung der Nobelpreise in Schweden im Menü 2009 verwendet.

Verkostungsnotizen:

Aubocassa hat eine gelblich-grüne Farbe und riecht nach Tomate, Sellerie und Karotte. Auch Noten von Thymian, Fenchel, Salbei, Oregano und Basilikum treten hervor. Bei den fruchtigen Tönen dieses Öls dominieren Aromen von Banane, Birne und Kiwi neben Anklängen von Mandel und Walnuss. Im Geschmack fein und sanft mit leichtem Geschmack nach Olive und Mandel. Des Weiteren schmeckt Aubocassa leicht pikant und bitter, es ist sehr ausgewogen und hat einen langen Nachhall am Gaumen.

Hersteller:

AUBOCASSA
Kontakt: Mateu Reus
Finca Aubocàsser
Camí de Son Fangos, km 7
E - 07500 Manacor
Tel. +34-679 51 68 63
www.aceitesdauro.es

Qualität:

Natives Olivenöl Extra, kaltgepresst

Olivensorten:

Arbequina

Herkunft:

Manacor im Osten der Insel

Säuregrad:

Max. 0,1%

Abfüllung:

500 ml

Bezugsquelle in Deutschland:

Gute Weine Lobenberg Gmbh - www.gute-weine.de
Viniberica - www.viniberica.com
Vintage - www.weinseminare.de
Wein & Vinos - www.vinos.de
Der Mallorquiner Gbh - www.mallorquiner.com
Weinkontor Freund Gmbh - www.weinkontor-freund.de

