



Es Verger S.A.T

300, 400, 500 Jahre alt sind die Olivenbäume auf dem Anwesen von Es Verger, das mitten in der herrlichen Landschaft der Serra de Tramuntana auf 500 Meter über dem Meeresspiegel liegt. Der Boden dort ist dort der rötliche, kalk- und lehmhaltige „Call Vermell“. Das hier auf einer Fläche von sechs Hektar nach ökologischen Maßstäben produzierte Olivenöl (1.500 Liter pro Jahr) wird aus allen drei mallorquinischen Olivensorten Picual, Arbequina und Mallorca hergestellt. Um ohne chemische Hilfsmittel auszukommen, hängen Besitzer Miquel Fullana Fio und seine Familie Insektenfallen mit Pheromonen in die knorrigen Olivenbäume.

Die Ernte der Oliven beginnt jedes Jahr um den 20. Oktober. Die Extraktion des Öls erfolgt bei Temperaturen unter 30 Grad Celsius im Zentrifugierverfahren. Es Verger füllt jährlich 3.500 Flaschen, die zum großen Teil auf Mallorca verkauft, aber auch exportiert werden.

Verkostungsnotizen:

Das Olivenöl von Es Verger ist von gold-gelber bis grüner Farbe. Das Aroma ist geprägt von grünen Oliven, Banane, Tomate und frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen ist das Öl leicht bitter und kräuterig, im Abgang angenehm pikant.

Hersteller:

ES VERGER S.A.T
Producció ecològica
Kontakt: Miquel Fullana
S'Hort d'es Verger, s/n
E - 07190 Esporles
Tel. +34-971 61 92 20/+34-609 900 611

Qualität:

Natives Olivenöl Extra, kaltgepresst

Olivensorten:

Picual, Arbequina und Mallorca

Herkunft:

Esporles, im Nordwesten der Insel

Säuregrad:

Max. 0,2%

Abfüllung:

500 ml

Bezugsquelle in Deutschland:

Der Mallorquiner – www.mallorquiner.com

