

Info-Kit Feinkost-Zöllner, Stand 10/2024, Thema Basilikum-Blüten-Essig.

An allen Grafiken und Fotos habe ich Urheberrechte und Copyright.
Am Bild salat.png habe ich das Nutzungsrecht zu Werbezwecken. (iStock-505696002.jpg)
Es sei Dir / Ihnen hiemit gewährt, diese zu Werbezwecken einzusetzen.

Ausführliche Informationen auf der Homepage: <https://feinkost-zoellner.de>, oder
Tel.: +49 (0) 171 289 4040.

Stichpunkte, Textvorschläge:

- So sehen Sieger aus!
- Kaum zu glauben: Exotisch, mediterran, aus Norddeutschland.
- Wer die Farbe schon geil findet, dem sei gesagt:
"Schmeck noch besser als er aussieht!"
- Ein Premiumessig, der sich hinter keinem Balsamico zu verstecken braucht.
- Ein Siegertyp aus dem Landkreis Hildesheim:
1. Platz bei einer großen internationalen Verkostung. 750.000 Leser.
- Zur Saison, ein Knaller zu Spargel, Cremesuppen, in Drinks oder einfach nur zu frischem Salat.
- 35 -40 Tips, Ideen und Anregungen zum Barntener-Freiland-Basilikum-Essig finden sich im Gastbuch der Homepage:

<https://feinkost-zoellner.de/#gastbuch>

Textvorschlag Ende



2024_flasche.png



ortsschild.svg



bluete.png



2024_FlascheMitSchild.png



Für mehr, als nur Salat →



Salat_mit_Text.png



salat.png



qr-feinkost-zoellner.png

Grafiken:

Die Seite mit dem Handy öffnen, weiterreichen.



Homepage:
<https://feinkost-zoellner.de>
QR-Codeweiterreichen.png

TESTSIEGER

Das österreichische Gartenmagazin

GARTEN +HAUS

MAI 23



SEHR GUT (4,8)



Im Vergleich:
7 Essige in Kategorie
Obst-, Gemüse-,
Blütenessig.
2x sehr gut.

**Ausgabe
05/2023**

<https://www.garten-haus.at>

Die Jury



Angelika Kraft
Redakteurin
GARTEN+HAUS

- Angelika Kraft: Verkostungsleiterin, Sommelière, Diplom-Kaffeesommelière
- Elisabeth Cvach: HLF-Absolventin
- Ursula Ludwig: Weinakademikerin
- Alexander Lupersböck: Weinakademiker
- Erich Schöllner: Sommelier, Sparkling-Wine-Sommelier und Diplom-Biersommelier
- Johanna Wiktorin: Genießerin
- Mario Wittl: Diplom-Kaffeesommelier



Obst-, Gemüse- und Blütenessig

Wertung	★★★★★ 4,8	★★★★★ 4,8	★★★★ 4,3	★★★★ 3,8	★★★ 3,3	★★★ 3,0	★★★ 3,0
Produkt	Basilikumblütenessig	Feigenessig	Bio Apfel-Birne naturtrüb	Bio Quittensessig	Apfelessig	Tomatensessig	Bio Gurkenessig
Optik	Tolle Farbe in Quietschrosa.	Karamellfarben, leichte Trübe.	Helles Braun mit roten Reflexen, klar.	Ansprechende Optik, hellgelb, klar.	Helles Gelb-Braun, klar.	Helles Karamellbraun, leicht trüb.	Helle Farbe, nahezu durchsichtig, klar.
Geruch	Basilikum pur, man hat das Gefühl, man riecht an der Staude.	Wunderbarer Duft nach Honig, herbe Frucht, Blumenwiese.	Schönes Fruchtaroma, Birne gut erkennbar.	Deutliche süße Noten, Quitte, Kandiszucker.	Authentischer Apfel-Duft, süßsaure Anmutung, voll, frisch fruchtig.	Dunkelaromatisch, würzig, Sojasauce, aber auch frische Zitrone.	Zurückhaltend, eingelegte Gurken, Senfkorn, Dille.
Geschmack	Intensiv Basilikum auch am Gaumen, angenehm kräuterig, stimmige Säure. Ein tolles Produkt!	Harmonisches Mundgefühl, runder Geschmack, Feige, Säure gut eingebunden, dezente Süße. Top!	Wunderbare Fruchtnoten, frische Anmutung, Säure gut eingebunden.	Angenehm am Gaumen, runder Geschmack, gemüsig, deutliche Säure.	Rundes Mundgefühl, gutes Apfel-Aroma, deutliche Säure, kurzer Abgang.	Dezentes Paradeiser-Aroma, getrocknete Tomate, guter Abgang.	Gurke eindeutig erkennbar, dazu stimmige Säure, herbe Aromen.
Einheit	200 ml	250 ml	500 ml	250 ml	500 ml	250 ml	250 ml
Preis	€ 13,-	€ 6,90	€ 4,90	€ 5,90	€ 6,50	€ 6,80	€ 5,90
Hersteller	Feinkost Zöllner www.feinkost-zoellner.de	Farmer-Rabensteiner, www.kuerbiskernoel.at	Bio Essigmacherinnen, www.essigmacherinnen.at	Schlattbauerngut www.schlattbauerngut.at	Karl Buchta	Oswald/Schaffer www.essigmanufaktur.at	Pankrazhofer www.pankrazhofer.at