



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CLARAMUNT, KORONEIKI

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Spanje

Appellatie:

Type wijn: Olijfolie

Alcoholgehalte: %

Inhoud:

Druivenras(sen):

Beschrijving:

Deze prachtige designflessen, gebaseerd op werken van de Spaanse meesters Picasso, Miró, Saura en Millares, bevatten als het ware een extra vierge plus olijfolie. De olijfolie is afkomstig uit Jaén één van de warmste streken in Spanje. De kleur van Jaén is niet overwegend frisgroen, wel grijsig groen en dit door de olijfbomen. De provincie Jaén telt maar liefst zestig miljoen olijfbomen. Jaén kent slechts twee jaargetijden: zomer en winter. De tussenseizoenen worden hier gewoonweg overgeslagen. Normaal begint de zomer, met temperaturen die oplopen tot 45 graden en meer, in april. De winter doet zijn intrede in november. Claramunt kweekt 4 mono-cépages, namelijk de arbequina, picual, koroneiki en frontoio olijf. Doordat de olijven gekweekt worden in de droogste en warmste streek van Spanje zijn ze net iets krachtiger dan hun soortgenoten die elders gekweekt worden. Vandaar de "extra vierge plus". De plus staat voor net iets krachtiger in zijn soort. Koroneiki is een olijfsoort die vooral in Griekenland voorkomt. De koroneiki wordt ook wel "The King of the Olive Trees" genoemd. Hij heeft een geweldig karakter, met de geur van jasmijn en roos.

Meer info over olijfolie :

www.thetastecompany.be/overolijfolie

Wijn & Gerecht:

Bewaartijd:



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CLARAMUNT, KORONEIKI

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Spanje

Appellatie:

Type wijn: Olijfolie

Alcoholgehalte: %

Inhoud:

Druivenras(sen):

Beschrijving:

Deze prachtige designflessen, gebaseerd op werken van de Spaanse meesters Picasso, Miró, Saura en Millares, bevatten als het ware een extra vierge plus olijfolie. De olijfolie is afkomstig uit Jaén één van de warmste streken in Spanje. De kleur van Jaén is niet overwegend frisgroen, wel grijsig groen en dit door de olijfbomen. De provincie Jaén telt maar liefst zestig miljoen olijfbomen. Jaén kent slechts twee jaargetijden: zomer en winter. De tussenseizoenen worden hier gewoonweg overgeslagen. Normaal begint de zomer, met temperaturen die oplopen tot 45 graden en meer, in april. De winter doet zijn intrede in november. Claramunt kweekt 4 mono-cépages, namelijk de arbequina, picual, koroneiki en frontoio olijf. Doordat de olijven gekweekt worden in de droogste en warmste streek van Spanje zijn ze net iets krachtiger dan hun soortgenoten die elders gekweekt worden. Vandaar de "extra vierge plus". De plus staat voor net iets krachtiger in zijn soort. Koroneiki is een olijfsoort die vooral in Griekenland voorkomt. De koroneiki wordt ook wel "The King of the Olive Trees" genoemd. Hij heeft een geweldig karakter, met de geur van jasmijn en roos.

Meer info over olijfolie :

www.thetastecompany.be/overolijfolie

Wijn & Gerecht:

Bewaartijd: