

Olivenöl

Extra Vergine Bio 2025

Alpines Gold Mediterrane Seele

Unser natives Olivenöl Extra ist ein Cuvée aus erlesenen italienischen Sorten, die in unseren alpinen Lagen zu einer echten Rarität heranreifen. Das Aromaprofil vereint feine Bitterscharfnoten mit Nuancen von frischen Kräutern, Tomaten und Mandeln. Ein Öl, das Kenner und Experten gleichermaßen überrascht und begeistert.

Olivensorten: Cuvée aus Leccino, Frantoio, Casaliva, Grignano, Moraiolo und sechs weiteren Sorten zur aromatischen Abrundung.

LAGERUNG & GENUSS

Lagerung: Kühl und dunkel lagern, um Frische und Aromen zu bewahren.

Haltbarkeit: Mindestens haltbar bis Ende 2027. Nach dem Öffnen zügig verbrauchen.

Empfohlen zu: Ideal zum Verfeinern von Salaten, Bruschetta, gegrilltem Fisch, Gemüse oder einfach mit frischem Brot.

Extravaganz: Einige Tropfen über ein Carpaccio vom Rind, einen Risotto oder eine Kugel Vanilleeis geben.

FAKTEN & HERSTELLUNG

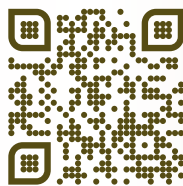
Analysedaten: Freie Fettsäuren 0,21 % · Peroxidzahl 4,3 mmol/kg · Bio-Polyphenole 298 mg/kg.

Olivenernte: Schonende Handlese Mitte/Ende Oktober.

Ertrag: 1311 kg Oliven (Ernte 2025).

Herstellung: Kaltextraktion unter Luftabschluss und Filtration in einer der modernsten Ölmöhlen Europas (Domus Olivae).

Abfüllung: ~450 Flaschen 250 ml.



olivenoel.obermoser.wine

HERKUNFT & TERROIR

Lagen: Olivenhaine und einzelne Bäume in St. Magdalena (Bozen) und am Kalterer See. 100% im Familien-Besitz.

Höhe & Ausrichtung: 340-550 m ü.d.M., reine Südlagen.

Boden: Wechselnde Böden von Moränenablagerungen, teils kalkig bis hin zu vulkanischem Porphyr.

Kultur: Über 125 sorgfältig gepflegte Olivenbäume, teilweise über 40 Jahre alt und offiziell als Kultur kartiert.

Bio-Zertifizierung (Pressung & Abfüllung): IT BIO 007 Bioagricert.

Klassifizierung: Natives Olivenöl Extra Bio Italien.

DIE PASSION

Aus Leidenschaft: Seit 1995 kultivieren wir Olivenbäume in unseren besten Lagen – eine Herzensangelegenheit, die feinste Öl-Kultur aufleben lässt.

STIMMEN ZUM ÖL

"Grüne Aromen, pfeffriger Abgang - eine alpine Überraschung!"

"Bringt die Frische Südtirols auf den Teller"

"Eine elegante Balance aus Frucht und pikanter Schärfe"

Das grüne Gold aus Südtirol

"Für mich verschmelzen in unseren Oliven alpine Frische und mediterrane Reife zu außergewöhnlicher Qualität. Dieses Öl ist der flüssige Ausdruck meiner Passion für beste Ölqualität."

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalena 35 · Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy

M +39 335 6887019 · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT BIO 013