



Gölles (Essig)

Die Produkte der steirischen Manufaktur Gölles bestehen zu 100% aus reinen Früchten. Sie werden von Hand verlesen und sorgfältig zu Obstbränden und zu Essigen verarbeitet.

Der weisse Apfelessig wird aus alten Mostäpfelsorten gewonnen und reift im Eichenfass. Er besticht mit einer fruchtigen, angenehmen Säure und dem Geschmack reifer Äpfel.

Der Rotweinessig wird aus der in Österreich weit verbreiteten Traubensorte Zweigelt vergoren. Er lagert vor der Abfüllung in Eichenfässen, was ihn milder macht. Er ist von kräftigem und harmonischem Geschmack. Es ist ein sehr guter Salatessig, der aber auch Marinaden für Fleischgerichte eine besondere Note verleiht.

Erhältlich sind diese Essige bei Reichmuth von Reding in Seewen.