



ALLES *über* OLIVENÖL

OLIVENÖLTEST

WIR PRÄSENTIEREN IHNEN
**DIE BESTEN
OLIVENÖLE**
DIE TESTSIEGER UNSERER GROSSEN
AUS ALLER
OLIVENÖLVERKOSTUNG
WELT



ANDALUSIEN

EL LABRADOR – PICO LIMON

Preis (0,5 l): € 10 ab Hof, Bezug: beim Produzenten

Seit Jahren ist die Familienfirma Lopez-Montero in Malaga als einer der besten Produzenten in Andalusien bekannt. Das „Pico Limon“ duftet frisch nach gemähtem Gras, Zitrone und Tomate, schmeckt am Gaumen nach Bittermandeln und im Nachhall recht pfeffrig. Prima zu überbackenem Spinat oder Fenchel.

TORRES MORENTE – MAEVA

Preis (1 l): € 5,50 ab Hof, Bezug: beim Produzenten

Das 1930 von Luis Torres gegründete Unternehmen presst aus den Olivensorten Hojiblanca, Picual und Picuda ein sehr gutes Olivenöl. Gras, Rosmarin, Zitrone finden sich im Aroma ebenso wie feinerbe Walnuss. Zu Auberginengratin oder Lammbraten.

MANCHA

MARQUÉS DE GRIÑÓN

Preis (0,5 l): € 14, Bezug: ARDAU Weinimport

Die weltberühmte Bodega („Eméritus“) produziert auch ein hervorragendes Olivenöl, das nach grünen Äpfeln und Rauke duftet, nach herber Walnuss schmeckt und Lammragout würzt.

TOLEDO

LA CANALEJA – MARQUÉS DE VALDUEZA

Preis (0,5 l): € 18,90, Bezug: Apero, Viani

Das elegante Öl des Marqués de Valdeuza erfreut mit Noten von grüner Banane und Äpfeln, schmeckt süßlich-mild mit pfeffrigem Touch und passt gut zu gefüllten oder gegrillten Sardinen.