

Vino Cotto – der „gekochte Wein“ ist eine regionale Spezialität aus den südlichen Marken und den angrenzenden Abruzzen auf Mostbasis.

Wein-Most wird schonend eingeköchelt, so dass eine dickflüssige Spezialität entsteht. Danach wird Weinessig zugegeben. Es entstehen tiefbraune Essige mit süß-saurer Note. Anschließend kommen noch Zitrone, Orangen, Feige oder Trüffel hinzu.

- Die Zitrone verleiht dem vino cotto Frische. Sehr zu empfehlen zu Tomaten, Caprese, Ackersalat und Verzierung auf Desserts.
- Die Orange verleiht dem vino cotto Fruchtigkeit. Sehr zu empfehlen zu Fenchel- und Blattsalaten, Verzierung auf Desserts.
- Die Feige verleiht dem vino cotto einen sommerlichen Charakter. Sehr zu empfehlen zu Tomaten, Caprese, Ackersalat, Verzierung auf Desserts.
- Der weiße Trüffel verleiht dem vino cotto eine individuelle Note. Sehr stark im Aroma, in nur geringen Mengen mit Olivenöl gemischt, entsteht ein Geschmackserlebnis erster Güte. Sehr zu empfehlen als Aperitivessig, zu Tomaten, Ackersalat, Verzierung auf Desserts.

Insgesamt sind alle Sorten gut kombinierbar mit Olivenöl.

Vino cotto wird nicht nur als verdauungsfördernder Digestif geschätzt, sondern hat auch in der Küche seit alters her einen festen Platz. Schon die Griechen, Römer und Etrusker verfeinerten mit ihm Wild- und Geflügelgerichte. Ein Glas des „Trunks des Bacchus“ – beim Kochen zugegeben – verleiht vielen Speisen Farbe und Struktur. Natürlich ist der „gekochte Wein“ auch der perfekte Begleiter für Süßes: Bei Zimmertemperatur serviert, harmoniert er mit trockenem Gebäck, mit Tartes und dunkler Schokolade. Gekühlt passt er zu frischen Früchten, zu Halbgefrorenem und Eis. Auch dem Käse-Liebhaber bietet er besondere Geschmackserlebnisse, denn er bildet ein perfektes Gegengewicht zu reifen Käsesorten mit kräftigem Eigengeschmack.

Vino Cotto bekommen Sie bei uns im Barverkauf oder direkt im Online-Shop.