

# Weinessig



Es gibt den Weinessig aus Rotwein und aus Weißwein, wobei der Rotweinessig aromatischer ist. Wenn sie sich einen guten Essig gönnen wollen, dann gehen Sie am besten zu einem Weinhändler in Ihrer Nähe und kaufen dort Ihren Essig, das erspart Ihnen garantiert Enttäuschungen.

Je besser die Weine sind desto besser natürlich auch der Weinessig. Der Säuregehalt von Weinessig liegt zwischen 6 und 11 Prozent. Lassen Sie sich auch nicht von dem Preis für einen guten Essig abschrecken. Wenn Sie bisher den normalen Essig aus dem Geschäft gewohnt waren, für den Sie 1 oder 2 Euro bezahlt haben, dann wird Sie der Preis für einen guten Weinessig erstmal umhauen, aber es lohnt sich und Ihr Essen bzw. Ihr Salat und Ihr Magen werden es Ihnen danken.

Meist bieten die guten Winzer auch einen eigenen Essig an, der ausschließlich aus eigenen Weinen gefertigt ist, So kann man Wein und Essen geschmacklich aufeinander abstimmen.

In den Lebensmittelgeschäften werden Ihnen auch Weinessige angeboten, aber meist ist die Ware minderwertig. Der bekannteste Essig aus Trauben ist wohl der Aceto Balsamico oder auch nur Balsamico genannt. Im Original wird er meist nur in 100 ml Flaschen verkauft, er lagert zwischen 12 und 25 Jahren in verschiedenen Holzfässern und wird immer sirupartiger je länger der Balsamico gelagert wird.