

# Produkt der Woche: 12er-Öl

2012 war zumindest am Gardasee ein außergewöhnlich gutes Jahr für die Olivenbauern. Zumindest erzählen sie das gerne ihren Kunden, erwähnen den idealen Witterungsverlauf, die Absenz der gefürchteten Ölflye und andere Freundlichkeiten der Natur, die das vergangene Jahr zu einem der besten seit langem gemacht haben. Schön und gut, nur liegt die Wahrheit halt immer noch im ersten Schluck. Und der fällt zumindest bei diesem, zugegeben, nicht eben günstigen Öl der Sorten Casaliva und Leccino aus Soiano del Lago so etwas von überwältigend aus, dass es schwerfällt, nicht in Superlativen zu schwelgen. Deshalb nur so viel: intensiver Duft nach frischen Mandeln, nach grünen Bananen und Äpfeln, unheimlich vielschichtiger, animierender Abgang mit prononcierter Schärfe, wie gemacht für ein zartes Carpaccio vom Wolfsbarsch, eine Suppe vom Karfiol, ein Dressing fürs blanchierte Gemüse. Gibt es jetzt frisch von der Presse bei Buongustaio in der Wiener Singerstraße – auf Wunsch auch in einer hübschen Geschenkbox in Kombination mit gutem Balsamico. *corti*

Degusta-Olivenöl „Lago“ vom Gardasee, Pressung 2012, 0,5 l € 18,50 bei Buongustaio, Singerstr. 13, 1010 Wien, [www.buongustaio.cc](http://www.buongustaio.cc)

