

PRESSE-INFORMATION

Besondere Geschenkidee zur Hochzeit

Walluf, Februar 2013. Alles darf ein Hochzeitsgeschenk sein – nur nicht gewöhnlich! Getreu diesem Motto machen sich unzählige Hochzeitsgäste auf die meist langwierige Suche nach dem richtigen Geschenk. Ein wirklich stilvolles Hochzeitsgeschenk mit Tradition, Geschichte und Geschmack ist eine kostbare Flasche des Aceto Balsamico „Tradizionale“ di Modena D.O.P. von Mazzetti. Schon seit dem 17. Jahrhundert wird dieser Balsamico traditionell zu Hochzeiten verschenkt oder als Teil einer Mitgift verwendet.

Selbstverständlich will man einem Brautpaar mit seinem Geschenk möglichst lange in positiver Erinnerung bleiben – dafür muss man sich jedoch etwas mehr Gedanken machen. Hilfreich ist es immer, wenn man den Stil, die Hobbys und die Lebensweise des Paares etwas genauer kennt. Schön ist es, wenn ein Hochzeitsgeschenk etwas für sie und ihn ist – und sich nicht nur für einen der beiden eignet.

Ein wirklich stilvolles Hochzeitsgeschenk mit Tradition, Geschichte und Geschmack ist eine kostbare Flasche des Aceto Balsamico „Tradizionale“ di Modena D.O.P. von Mazzetti.



Seit dem 17. Jahrhundert wird dieser Balsamico als edles Hochzeitsgeschenk eingesetzt oder der Braut sogar als Mitgift mit in die Ehe gegeben. Der dafür verwendete Balsamico wird schon bei der Geburt einer Tochter angesetzt und reift in den Jahren des Heranwachsens der

Tochter zur bedeutenden Hochzeitsmitgift oder zum edlen Hochzeitsgeschenk heran.

Der Aceto Balsamico „Tradizionale“ di Modena D.O.P. von Mazzetti wird ausschließlich aus gekochtem Traubenmost hergestellt und muss über 12 Jahre in kleinen Holzfässern reifen. Der lange und aufwendige Herstellungsprozess ist der Garant für den vollreifen, würzigen und zugleich fruchtigen Geschmack des „Tradizionale“, der unter Kennern auch als der König der Balsamici gilt.

Bevor die Spezialität in den Handel kommt, wird jede Flasche vom Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena auf Herz und Nieren geprüft und mit einer Prüfnummer und einem Qualitätssiegel versehen.

Durch seinen ausgewogenen fruchtigen Geschmack passt der Balsamico ideal zu Parmesan, Erdbeeren und Vanille-Eis, eignet sich aber auch besonders gut zum Abschmecken von edlen Saucen.



Der Aceto Balsamico „Tradizionale“ di Modena D.O.P. von Mazzetti ist zum Preis von ca. 119,00 € für die 100-ml-Flasche erhältlich – ein ideales Hochzeitsgeschenk, das garantiert Braut und Bräutigam „schmeckt“ und den Geschmack und Stil des Gasts beweist.



Als Alternative zum Aceto Balsamico „Tradizionale“ di Modena D.O.P. von Mazzetti bieten sich die beiden Balsamici Mazzetti L'Originale

Zweiweinblatt („Rustico“) oder Mazzetti L’Originale Vierweinblatt („Antico“) an.

Der Mazzetti L’Originale Zweiweinblatt („Rustico“) reift über mehrere Jahre in Eichen- und Kirschholzfässern. Mit seiner leicht süßlichen Note verfeinert er Marinaden, Salatdressings und Bratensaucen. Der Mazzetti L’Originale Zweiweinblatt („Rustico“) ist in der 0,5-Liter-Flasche ab UVP 7,00 € erhältlich.

Der edle Mazzetti L’Originale Vierweinblatt („Antico“) mit charaktvoller Süße reift in Fässern aus Eichen-, Kastanien-, Eschen- und Wacholderholz. Er bietet einen exklusiven Hochgenuss und verleiht einfachen Gerichten Klasse sowie eine köstliche italienische Note. Der Mazzetti L’Originale Vierweinblatt („Antico“) ist in der 0,25-Liter-Flasche ab UVP 20,00 € in der Geschenkbox erhältlich.

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | Telefax 02132 968 1247 | Katharina.Hoffmann@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de

Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klängenweg 6A | 65396 Walluf | Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | www.importhaus-wilms.de