



Olivenöl virgen extra Olivetum Colina riquessa

Frühe Ernte 2025

Unsere mehrere hundert Jahre alten Olivenbäume wachsen auf kargem Schieferboden und trotzen Jahr für Jahr den Herausforderungen der Natur. Nach einem regenreichen Frühling 2025 und einem aussergewöhnlich heissen Sommer 2025 mit über 120 Tagen ohne Niederschlag brachte ein ersehnter Septemberregen ideale Voraussetzungen für die Reifung der Früchte.

Die Ernte begann am 25. Oktober 2025. Dank der optimalen Entwicklung am Baum entstanden Oliven von hervorragender Qualität – die Grundlage für einen aussergewöhnlichen Jahrgang.

Degustationsnotizen

Der Jahrgang 2025 überzeugt mit einer intensiven Fruchtigkeit, begleitet von einer angenehm markanten Bitterkeit und Schärfe. Frische Aromen von geschnittenem Gras und die ausgewogene Balance verleihen diesem Olivenöl einen unverwechselbaren Charakter.

Natürliche Qualität

Die frühe Ernte und die schonende Verarbeitung tragen dazu bei, die natürlichen Inhaltsstoffe der Oliven bestmöglich zu bewahren. Unser Olivenöl virgen extra Olivetum Colina riquessa weist einen Polyphenolgehalt von knapp 500 mg/kg auf – ein Qualitätsmerkmal, das die sorgfältige Herstellung und den optimalen Erntezeitpunkt widerspiegelt.

Anerkennung

Wir freuen uns, dass auch in diesem Jahr Spitzenkoch Alex Bindig vom Gault-Millau-Restaurant Trübli in Winterthur sowie der ZHAW-Olivenölsensoriker Stavros Stergiou von der Bodega Noi in Lichtensteig zu unseren geschätzten Kunden zählen.

Ihr Vertrauen bestätigt unseren hohen Qualitätsanspruch.

Herzlichst

Brigitte und Roger Schläpfer