



**Eine wertvolle Rarität.**

Dies ist kein gewöhnliches Olivenöl.

Archaelaion wird aus unreifen Koroneiki Oliven im abgelegenen Osten Kretas gewonnen. Die optimalen klimatischen Bedingungen und der nährstoffreiche Boden der Region Sitia ermöglichen eine besondere Fruchtigkeit und ein intensives Aroma.

Für diese Spitzenqualität wurde Archaelaion 2018 von der *New York International Olive Oil Competition* als **eines der besten Olivenöle der Welt** ausgezeichnet.

Die Produktion erfordert ein hohes Maß an Expertise.

Von ausgesuchten Olivenhainen werden in schonender Handarbeit täglich die besten, jungen Oliven geerntet und noch am selben Abend bei niedrigster Temperatur nach modernsten Methoden gepresst. Dabei werden die Oliven ausschließlich in kleinen Kisten gelagert und somit möglichst geschützt transportiert. Das extrahierte Olivenöl wird nur leicht gefiltert und anschließend abgefüllt. Der vorhandene Sauerstoff in der Flasche wird mit Stickstoff verdrängt, um eine nachträgliche Oxidation zu verhindern und die hohe Qualität und Fruchtigkeit zu erhalten.

**Limitierte Jahrgangsernte 2018**

Erntezeitraum:	15.10. - 27.10.2018
Region:	Zakros bei Sitia (Kreta)
Anbaufläche:	11 Olivenhaine, ca. 85.000 qm
Gesamtmenge Oliven:	45.718,80 kg
Gesamtmenge Olivenöl:	9036,35 kg

Chrisoula Zervaki, Deligreece GmbH