Alde Eplesider

Sider / Norge / Vestland

Produsent: Alde Sider
Årgang: 2023
Land: Norge
Distrikt: Vestland
Område: Hardanger

Veil. pris horeca: 159.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 194.9,-
EDP nr. : 4699948
SAP nr. : 9058015
Vinmonopol nr. : 5895501

Innhold:
Syre:7.0
Sukker:16
Alkohol:6,9 %

LOKALT PRODUSERT I NORGE

Om produsenten

Olav Bleie startet å jobbe for Alde Sider i 2014. På slektsgarden har de en lang fartstid med sider produksjon som strekker seg flere hundre år tilbake. Olav viderefører gamle tradisjoner og formidler en historie og kultur som har dype røtter i Hardanger.
Sideriet ligger på Bleie gård hvor Olav vokste opp før han reiste til Bergen for å studere kjemi på Det Matematisk- Naturvitenskapelige fakultet. Etter endte studier flyttet Olav tilbake for å ta over gårdsdriften. Interessen for fermentering og sider produksjon var alltid sterkt tilstede og med en vitenskapelig tilnærming utviklet han en egen stil og la grunnlaget for å produsere og selge høykvalitets sider.
For å lage den kvaliteten som Olav vil ha brukes kun de aller beste eplene. Discovery, Summer red, Gravenstein og Aroma er hovedsakelig det som blir brukt. Det unike klimaet i Sørfjorden gir de perfekte vekstforholdene for å dyrke epler som både lukter og smaker unikt som igjen gir sideren herfra en enorm kompleksitet. Kombinert med en vinmakers presisjon og kontroll under fermentering blir resultatet en sider med unik karakter i verdens klasse.

Vinifikasjon

Fra Hardanger, nord for Odda. Summerred, Discovery og Gravenstein fra Bleie Gård og nabogårder. En av referansene på moderne norsk sider. Eplene presses og fermenteres med vingjær, før sideren filtreres og tappes på flaske.

Smaksbeskrivelse

Ung, saftig og lett perlende, preg av epler og urter, hint av bittert i ettersmaken.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Lyst kjøtt, Skalldyr

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com