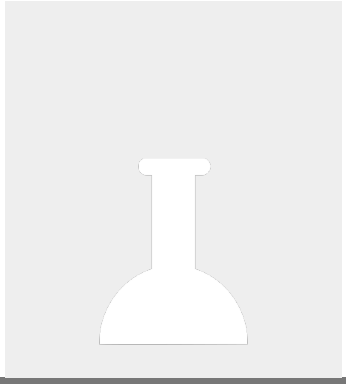
Alde Eplemost Aroma og ingefær

Alkoholfri most / Norge / Vestland



LOKALT PRODUSERT I NORGE

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

Veil. pris horeca: 87.74 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 96.9,-
EDP nr. : 6872097
SAP nr. : 9087423
Vinmonopol nr. : 16895101

Innhold:
Syre:7.6
Sukker:92,9
Alkohol:0 %

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

Norske epler fra Blei gard. Eplene presses ferske. Ufiltrert. Pasteuriseres ved 78°C. Tilsatt fersk ingefær.

Smaksbeskrivelse

Skyet, middels dyp gul med brunskjær. Sval og krydret aroma med ferskt preg av eple og tydelig ingefær, hint av kamfer. Frisk og livlig med litt fasthet, ferskt og saftig preg av eple og ingefær.

Passer til

Aperitiff/avec, Asiatisk, Lam og sau, Nytes alene, Ost, Storfe, Svinekjøtt

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

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