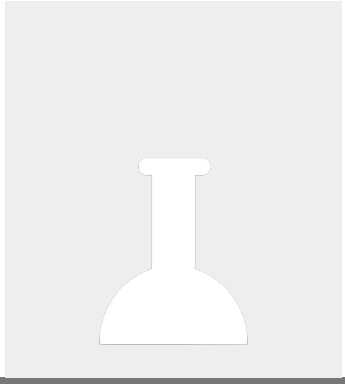
Alde Rosé Sider QP

Sider / Norge / Vestland



LOKALT PRODUSERT I NORGE

Produsent: Alde Sider
Årgang: 2025
Land: Norge
Distrikt: Vestland
Område: Hardanger

Veil. pris horeca: 160.72 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 196.9,-
SAP nr. : 9100249
Vinmonopol nr. : KV15933001

Innhold:
Syre:7.4
Sukker:19,6
Alkohol:6,8 %

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

Epler fermenteres på ståltank, filtrering men ingen klaring.

Smaksbeskrivelse

Lys oransjerosa. Aroma med preg av eple og bringebær, innslag av sitrus og urter. Smaken er ung, saftig og lett perlende, preg av epler og bringebær, hint av bittert i ettersmaken.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt, Ost, Skalldyr

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

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