Alde Humla

Sider / Norge / Vestland

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

Veil. pris horeca: 143.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 174.9,-
EDP nr. : 9100503
SAP nr. : 9100503
Vinmonopol nr. : 20735701

Innhold:
Syre:8.7
Sukker:15
Alkohol:6,8 %

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

Spontan gjæring. Gjæret i rustfrie ståltanker med ølgjær, deretter filtrert. 100% betong.

Smaksbeskrivelse

Middels dyp strågul. Duft av epler, humle, hylleblomst og urter. Fruktig og myk. Tydelig eplekarakter, balansert av frisk humle, florale toner, sitrus og honning.

Passer til

Lam og sau, Lyst kjøtt, Svinekjøtt

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

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