# VININFORMATION

## Sparkling Juicy Tea Rose-Darjeeling-Rhubarb

Van Nahmen

, Tyskland

Familieforetagendet Van Nahmen er etableret i 1917, i dag med 3. og 4. generation ved roret. De får deres frugt fra Rhinland i det sydvestlige Tyskland.

“Commitment to tradition” har været mottoet for Van Nahmen i mere end 100 år. For Van Nahmen er tradition også lig med innovation, da de hele tiden forbedre og udvikler deres produkter. Van Nahmen blev grundlagt af Wilhelm van Nahmen i 1917, som en æble-smør producent. I 1930’erne skiftede de til at producere æblejuice fra lokalområdet, Rhinland, fra de høje æbletræer i gamle frugtplantager. Den dag i dag er de stadig med til at bevare og beskytte de gamle plantager. Siden 2007 har man også presset juice på enkelt-sorter, såvel æbler, som pærer, druer og andre frugter. Frugten kommer stadig fra en af lokale bæredygtige leverandører. Van Nahmens varemærke er i høj grad den innovative produktion af alkoholfri, mousserende og stille, frugtmost i absolut Premium kvalitet. Safterne bruges som alternativ til vinmenuer på adskillige 1, 2 og 3 stjernede michelin-restauranter i Europa.

Van Nahmens sparkling juicy teas går betegnelsen proxy-vin; en ny, voksende kategori inden for ikke-alkoholiskedrikkevarer, hvor alkoholen er fjernet, men drikkevarer skabt fra bunden — ofte på base af fermenteret te, kombucha, frugtjuice og botaniske ingredienser — med det formål at efterligne vinens kompleksitet, struktur og gastronomiske potentiale, uden at være lavet af druer. De er lavet i samarbejde med te sommeliers, for den optimale smagsoplevelse. Mild og blomstret aroma fra Darjeeling te blendet sammen med den delikate og skarpe rabarberjuice afrundet med få dråber af rosenvand. Master of Wine, Romana Echensperger, beskriver den: ”… appetitvækkende laksefarvet i glasset. Ved første duft fremstår den frugtig, floral og syrerig før den afslører te-rose, blomstereng, sort te og rabarber aromaer… Smagen er tør, delikat mousserende med en frisk og frugtig stil. Syrerige frugtige noter med et behageligt bittert ”bid” og en frisk afslutning… Den passer rigtig fint til fisk, skaldyr eller lyst fjerkræ."

Druesort:

Vinifikation:

Smagsnoter: Duften er frugtig, floral og syrerig før den afslører te-rose, blomstereng, sort te og rabarber aromaer. Smagen er tør, delikat mousserende med en frisk og frugtig stil. Syrerige frugtige noter med et behageligt bittert ”bid” og en frisk afslutning



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S