VININFORMATION



Fruit Secco, Æble - Kvæde, BIO

Van Nahmen

Tyskland, 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.

Hvis man blander juice fra æbler med juice fra kvæder får man en cuvee der er forførende fyldig og næsten minder om moden Riesling.

Druesort:	Æble & kvæde
Vinifikation:	Mosten er tilsat kulsyre.
Smagsnoter:	Duften er af saftige modne æbler, citronskal, kandiseret ingefær og hints af jasmin og mint. I smagen fornemmes omgående den tilbageholdene sødme med en kant af god syre og hints af tannin der bevirker en god struktur bag de behagelige bobler.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S