VININFORMATION



Konstantinopeler Apfelquitte

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.

Denne most er lavet af Konstantinopel kvæde, som er en portugisisk såkaldt "æble-kvæde". Master of Wine, Romana Echensperger, beskriver den: "… Duften er meget kompleks med aromaer af kandiseret ingefær, moden pære og hints af jasmin, anis og citrongræs. I munden fremviser det diskret sødme som omsluttes af en behagelig syre og en tør afslutning takket være fine tanniner. Kompleks og medium-fyldig…'

Druesort:	Konstantinopel kvæde
Vinifikation:	
Smagsnoter:	Duften er meget kompleks med aromaer af kandiseret ingefær, moden pære og hints af jasmin, anis og citrongræs. I munden fremviser det diskret sødme som omsluttes af en behagelig syre og en tør afslutning takket være fine tanniner. Kompleks og medium-fyldig

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S