VININFORMATION



Topaz Apple 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.

Topaz æblerne til denne most kommer fra biodynamiske plantager nær Hamburg. Master of Wine, Romana Echensperger, beskriver den:"… Den frugtige og krydrede aroma opleves bedst i et Riesling-glas, hvor man opfanger noter af kandiseret citron, appelsinskal, nektarin, timian, hvid peber, let umodne bananer, mandler og grønne oliven. I munden opløftes den af sprød og pebret syre som holder sødmen i skak. Smagen domineres af den gule frugt og delikate tanniner, som giver mosten en fløjlsblød og cremet tekstur…"

Druesort:	Topaz æbler
Vinifikation:	
Smagsnoter:	En juice med en fyldig aroma med masser af frugt, der bl.a. råder over citron, appelsinskal, nektariner, timian, umodne bananer og grønne oliven. Smagen er skarp, som holder sødmen i kontrol. Den er udpræget af frugtsmag og milde tanniner, som giver saften en fløjlsagtig og cremet tekstur.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S