VININFORMATION

Rhabarbernectar

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.

Mosten til Van Nahmens rabarber nektar kommer fra de forskellige sorter; "Sutton" og "Frambozen". De to rødstilkede rabarber-sorter kommer fra en lille landmand i Rhinland. Frugt indholdet er mindst. 70%. Master of Wine, Romana Echensperger, beskriver den: "… Den intense duft emmer af solmoden og saftig rabarber og smagen af rabarber i den lyse rosa nektar, er af ej at tage fejl af…"

Druesort:	70% ren rabarbersaft, 30% sukkerlage.
Vinifikation:	
Smagsnoter:	Saftens farve er neonlignende og jordbærfarvet. Den intense bouguet udstråler aromaer af solopvarmet, moden og sprød frisk rabarber. Smagen minder om de friskskårne stængler, som var lige over-sukkede.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S