Wald Heidelbeere - blåbær

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.

Blåbær kan inddeles i de runde og søde blåbær og de mere syrerige skov-blåbær. Van Nahmen bruger kun økologiske skov-blåbær i deres juice. Master of Wine, Romana Echensperger, beskriver den: "… Farven er tæt og mørklilla med et nærmest sort center. Duften afgiver noter af mos, skovbund og hints af gran og harpiks og efter saften får lidt ilt, så kommer de dejlige blåbærnoter frem. Den har en frisk syre og medium tanninsk struktur og efterlader en fløjlsblød fornemmelse i munden. Sødmen er diskret og giver sammen effekt som af en intens, tør rødvin. Den er raffineret og medium-fyldig og vil passe godt til kraftfulde kødretter…"

Druesort:	
Vinifikation:	Direkte presset blåbær. 100% blåbær.
Smagsnoter:	Dette er en mørk saft med lilla nuancer. Dens duft bærer præg af mos, skovjord og har en antydning af grannåle og harpisk, men naturligvis også med en masse blåbærsmag.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S