VININFORMATION



Johannisbeere Rot - Ribs

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.

Helt fra grundlæggelsen forarbejdede Wilhelm van Nahmen den røde ribs til en aromatisk nektar. I dag er ribsnektar en af vores klassikere, der imponerer med en balance mellem behagelig sødme og moderat syrlighed.

Druesort:

Vinifikation:

Smagsnoter: Saften har en hindbærrød, strålende og næsten neonlignende farve. Duften er frugtrig med aromaer af friske røde bær, suppleret med noter af hyben, mynte og lime. På ganen er der en livlig balance mellem tydelig sødme, sprød syre og let bitterhed. Saften viser i eftersmagen igen intense aromaer af sukkerbelagte røde bærfrugter og opnår dermed den perfekte balance mellem modenhed og syre.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S