



Bedstekilde 1005 Brut Nature - Mousserande äppelvin

Vinet är gjort av 60 procent Gravensteiner och 40 procent Belle de Boskoop. Träden är cirka 70 år gamla.

Äpplena till vinet pressas väldigt varsamt för att undvika bismaker som kan störa fruktens naturliga arom. Sedan jäser man musten i låg temperatur innan man filtrerar för att sedan starta en andra jäsnings i flaska. Hög syra om 8,5g/l och endast 1 gram socker/l. Flaskjäsningsen påbörjades i december 2016 och vinet buteljerades i september 2017.

Doft och smak

Ett mycket friskt, mousserande vin med mycket fruktsmak. Man har låtit äpplets naturliga arom framträda utan störningar. Det finns ingen sockerkuliss som maskerar äpplets arom. Smaken bärs upp av en frisk och behaglig syra och bubblorna är härligt pigga.

| | |
|-------------------|---|
| Produkt/Art.nr | Bedstekilde 1005 Brut Nature - Mousserande äppelvin/90155-01 |
| Land/Region | Sverige/Skåne |
| Druvor | 40 % Belle de Boskoop (äppelsort), 60 % gravensteiner (äppelsort) |
| Producent | Bedstekilde |
| Vinmakare | Mikael Eliasson |
| Lagring | Ståltank |
| Årgång/Alkohol | NV/12,5% |
| Pris/(exkl. moms) | 249,00 kr/(199) |