



Bedstekilde

Bedstekilde är en liten äppelvinsproducent på Österlen som producerar friska, torra äppelviner av hög kvalitet. Här försöker man använda minimalt med tillsatser och man praktiserar de regler som gäller för oenologisk produktion av druvvin enligt EU.

Äpplena som används kommer från kvalitetscertifierade odlare där en del är KRAV-märkta, men även från vilda träd som är så nära man kommer ekologisk frukt utan att vara certifierade. Läget på Österlen är optimalt med parametrar som har en stor inverkan på äpplets aromer - en långsam vår, tempererad sommar, lång höst, mycket sol under fruktperioden vilket tillsammans ger en lång växtsäsong.

På Bedstekilde använder fyra äppelsorter i dagsläget, gråsten/gravensteiner för en lätt och fruktig arom, sommarröd för friskhet, cox orange för den aromatiska stilen och friska syra och belle de boskop som ger fyllighet, struktur och mycket syra.

Äpplena plockas lite tidigare för att ta tillvara på dess primära fruktaromer och äppelsyra. Man pressar försiktigt och klarar musten före jäsning som sker långsamt och i låg temperatur i kylkontrollerande tankar. I dag producerar man både stilla och mousserande äppelviner med väldigt lite restsötma och frisk äppelsyra vilket ofta gör det perfekt till mat.

Läs mer här!