



MALUS DANICA 2014, COLD HAND WINERY, 0,375 L

Malus Danica er en kryo-koncentreret æblevin af æblesorterne Ingrid Marie, Filippa, Elstar og Jonagold.

Hver æblesort blev plukket ved optimal modenhed og straks efter presset til most. Denne most blev derefter frosset i et fryselager.

Frysningen og den efterfølgende optøning ved 0 grader udendørs, koncentrerer mosten til en tyktflydende æblesirup, som meget langsomt koldgærede i vineriet i 15 måneder.

Malus Danica bør nydes afkølet, 10-12 grader, til gode oste, dessert eller bare som en oplevelse i sig selv.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Danmark

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2016-2023

ALKOHOL:
12 %

VELEGNET TIL:
Dessert Ost