

Malus Danica 2016 fra Cold Hand Winery 375 ml.



Kryokoncentreret æblevin lavet på danske æbler af sorterne Ingrid Marie, Filippa, Elstar, Jonagold og Belle de Boskoop. Vores flagskib og vinen, der startede vores Cold Hand frugtvinseventyr. Malus Danica balancerer perfekt æblernes vidunderlige aroma, sødme og syre. Duften af honning, sød æblemos og frisk æbleskræl vælter op af glasset, og smagen er frisk og fyldig. Anbefales til oste, desserter eller som en nydelse i sig selv. Også rigtig god til fede retter som foie gras og rillette. Malus Danica er fremstillet efter metoden kryokoncentration. Æblerne er blevet presset til most og straks efter frosset. Mosten optør efterfølgende udendørs ved minusgrader, hvor frosten binder vandet i mosten, mens sukker, syre, aroma og farve drypper...

Servering:
10- 12 °C

Alkohol:
12 %

Pr. fl. v/køb af 1 fl.

269,95

Tilbud ender: 31-12-2021