



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Maley Cidre Jorasses Classicum Methode Traditionnelle 2019

Sider | Valle d'Aosta, Italia | VP-nr.: 12706601 | SAP-nr.: 9064640 | EPD-nr.: 5509021 | Pris: 200,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Vinmark / lieu-dit	Seissogne
Distrikt	Valle d'Aosta	Antall hektar	0.3
Underdistrikt	-	Ingrediens	Epler
Passer til	Aperitiff/avec, Fisk, Svinekjøtt	Sukker	3.5 g/l
Jordsmonn	Morenejord	Syre	4.6 g/l
Alkohol	7,5 %	Årstall plantet	1850-1930
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Vakker linfarge med lysegrønne nyanser. Duftene gjenspeiler Raventze- eplets deilige, parfymerte karakter og fristende svake hint av hvite blomster. Rik og fruktig på smak, med leskende syre, friskhet og mineralitet . Fint bitt og en lang, lett avslutning.

Bruksområde

Passer utmerket som aperitiff, og vil være en frisk match til fingermat, spekemat og klippfisk. Prøv også sammen med oster som Brie og Camembert. Det anbefales å lufte sideren godt før den drikkes, slik at eplenes varierte karakter kommer til sin fulle rett.

Vinifikasjon

Frukthagen som brukes i epleproduksjonen er mer enn et århundre gammel, og ligger i Aostas skråninger, 1000 meter over havet. Eplene er gamle og sjeldne varianter med unike egenskaper for konsentrasjonen av surhet, tanniner og sukker. De er særlig egnet for produksjon av sider. Håndplukking. 15-25 dager på 15 grader. Malolaktisk gjæring.