

WIJNDOMEIN HOENSHOF

# Cider Lambiek

cox, renette, bellefleur, elstar & schone van boskoop

## Proefnotities:

- delicaat aroma van pompelmoes en gedroogde appel
- frisse smaak van citrusvruchten en groene theebladen
- tonen van hartige balsamico en geroosterd brood

## Foodpairing:

Deze cider vormt een fascinerende match met asperges op Vlaamse wijze of Belgische geitenkaas, alsook met zoetzure desserts zoals pruimen- of rabarbertaart.

## Productieproces:

Deze cider is gemaakt van nobele appelsoorten die de "oude rassen" heten. Deze appelsoorten worden gezien als het favoriete fruit in de gastronomie dankzij hun frisse zuren en complexe aroma's. Om dezelfde reden kozen wij ervoor om in deze cider met deze rassen te werken.

De appels werden geoogst begin september 2017. De rijpe vruchten worden dan gekneusd en meteen geperst. Voor deze wijn werden dezelfde principes toegepast als bij het maken van een gewone druivenwijn.

Als de eerste vergisting in het vat afgelopen is, creëren we een blend met lambiek die nog niet volledig vergist is, alsook met wat rijpe hop.

Hierna wordt de wijn gebotteld, waarna er een tweede vergisting begint. Voor deze vergisting worden de lambiekgisten gebruikt.

Na een rijping van 24 maanden is de wijn klaar voor verkoop. De gisten, die niet uit de fles worden verwijderd, geven de wijn een uitzonderlijke smaak en het potentieel om nog lang te rijpen. De wijn zal zo blijven ontwikkelen in de fles.

Smaakt de wijn naar meer?  
Makkelijk te bestellen via:

