

# Cider Natuur

cox, renette, bellefleur, elstar & schone van boskoop

## Proefnotities:

- rijk aroma van rijpe steenvruchten
- honingachtige smaak gepaard met subtiele pittige tonen
- lichte body en droge smaak zijn in balans met de hoge aciditeit en de intense smaak van zoete appels

## Foodpairing:

Deze cider kan geserveerd worden als fris aperitief of gecombineerd worden met gerookte vis. Hij past ook zeer goed bij langzaam gegaarde eend of een quiche met spek.

## 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. De wijn vergistte in het vat met gebruik van druivengisten. Hierdoor is deze appelcider zeer vergelijkbaar met een mousserende druivenwijn.

Als de eerste vergisting in het vat afgelopen is, creëren we een blend door verschillende vaten te combineren tot het product dat we graag zouden ontwikkelen.

Hierna wordt de wijn gebotteld, waarna er een tweede vergisting begint. Voor deze vergisting wordt champagne-gist gebruikt.

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

Smaakt de wijn naar meer?  
Makkelijk te bestellen via:

