

WIJNDOMEIN HOENSHOF

Mr. Apple

jonagold, greenstar & cox

Proefnotities:

- aroma van gestoofde appel met een lichte kruidigheid
- smaak is romig en vol, gebalanceerd door een frisse aciditeit
- gekarameliseerde appels in de afdrank

Foodpairing:

Deze ijswijn kan zeer goed gecombineerd worden met desserts van appel, zoals appelcrumble en appeltaart, of met desserts op basis van chocolade.

Productieproces:

Het fruit wordt geplukt wanneer het de perfecte balans tussen suiker en aciditeit bereikt. Hierna worden de appels ingevroren aan -1°C in een omgeving met weinig zuurstof voor het optimale behoud van hun versheid. Wanneer de winterse temperaturen zakken tot -6°C , laten we de appels natuurlijk bevriezen.

De bevroren appels worden dan geperst. Doordat het sap met de meeste suikers als eerste ontdooit, blijft er uiteindelijk enkel water achter in de appels. De beste smaken en aroma's werden er dan uitgehaald.

De vergisting begint op natuurlijke wijze en wordt gestopt wanneer de wijn zijn gewenste hoeveelheid restsuiker heeft bereikt.

Het alcoholgehalte is dan ongeveer 10% met een restsuiker van ongeveer 130 gram per liter.

Een geopende fles kan nog vier weken op topkwaliteit blijven bij bewaring in de frigo.



Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

