

VAN NAHMEN FRUCHT SECO APFEL JOHANNISBEER VAN NAHMEN



Inhalt: 75 cl
 Produzent: **Van Nahmen**
 Traubensorte(n):
 Ausschenktemperatur: 8-10°C

Ein leuchtend roséfarbener Frucht-Secco mit fein schäumendem Mousseux. Das intensive Bukett zeigt Aromen von frischen roten Himbeeren, Johannisbeeren, Hagebutten, reifen Äpfeln und frischen Wiesenkräutern. Am Gaumen eine zurückhaltende Süsse, die durch eine frische Säure und spritzige Kohlensäure balanciert wird. Im Finish zeigt sich noch einmal ein fruchtig-herbes Aromen Spiel und ein zarter Gerbstoff, der für eine strukturierte Textur am Gaumen sorgt. Ein fruchtig-herber Aperitif ohne Alkohol zu dem man gerne herzhaft Appetizer wie Serrano Schinken oder Salzmandeln reichen kann. Mit seiner fruchtig-herben Art kann er zu raffinierten und nicht zu süssen Frucht-desserts gereicht werden, wird aber als alkoholfreier Aperitif auch denen schmecken, die es nicht ganz so trocken mögen.

Empfehlung

Zum Aperio oder auch einfach so im Sommer auf der Terrasse mit Freunden.

Produzent

Van Nahmen - Die Werte der Privatkellerei Van Nahmen sind seit Hunderten von Jahren dieselben. Der nachhaltige und biologische Anbau alter und seltener Apfelsorten steht im Vordergrund. Die Manufaktur aus Hamminkeln verarbeitet fast verschwundene Sorten nach traditionellen Herstellungsmethoden gekonnt und professionell zu genussvollen Apfelsäften und Cidre.