

VAN NAHMEN

KIRSCHAFT MORELLENFEUER

VAN NAHMEN, HAMMINKELN

Inhalt: 75 cl
Produzent: **Van Nahmen**
Ausschenkttemperatur: 8-10°C

Die Kirschsorte Morellenfeuer ist Mitte des letzten Jahrhunderts als Kreuzung aus der "Ostheimer Weichsel" und "Früheste der Mark" entstanden. Da das Rheinland besonders gut für den Anbau der Sorte geeignet ist, stammen die verwendeten Kirschen von Kleinbauern aus der Region Aachen. Das feine Aroma und die milde Säure ermöglichen es, diese als 100% Direktsaft zu verarbeiten. Jahrgangsbedingt kann es zu weniger oder stärker ausgeprägter Säure kommen.

Empfehlung

Für alle die mal keine Alkohol möchten zum Aperio Begleiter zu rotem Fleisch.

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.