

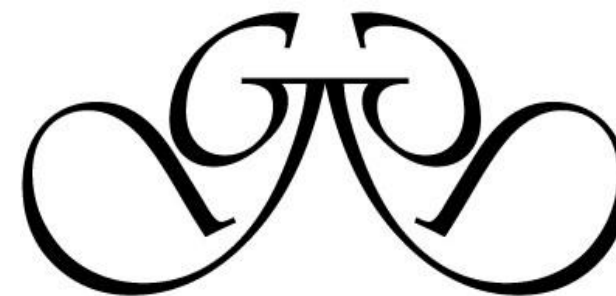


### **Vår tanke!**

Vi vill visa att det finns specifika områden i Sverige som med sina unika lägen gör att olika äpplesorter kommer att smaka olika.

Sverige är ett långt land med massor av klimatzoner som påverkar grödors kvalitet. Lika självklart som att ett vin från södra Italien smakar olika mot ett vin från norra kommer det vara med äpplen från olika jordmåner och platser i Sverige.

Tanken är att erbjuda en alkoholfri dryck av superkvalitet att njuta av till allt från läskande fördrink till förrätten, varmrätten eller som avslutning till ost eller efterrätt.



**Alice**  
**Södra Mellby, Sydöstra Skåne**  
**2012**

## Ursprung

Södra Mellby är en liten ort strax söder om Kivik på skånska ostkusten, på Österlen. Närhet till havet och vacker natur med rikt djurliv och nationalpark. Området är känt sedan länge för sina äppelodlingar och är en gammal kulturbygd.

## Skördeinformation

2012 var en kylig vår och under sommaren var det rikligt med nederbörd vilket gjorde det allmänt blev stora frostsador men just Alice klarade sig bra.

## Mustens karaktär

Denna must är mycket frisk och stram. Den har en nästan vinös syra och angenäm fruktighet som för tankarna till gröna äpplen och blommor. Aromen är blommigt grön med friska toner.

# Alice

Södra Mellby, Sydöstra Skåne

2012



## Äpplesorten

Alice är ett sommaräpple, ett nytt äpple från 60-talet och det kommer från Södra Mellby i sydöstra Skåne. Äpplet Alice mognar tidigt och måste tas om hand på en gång då det mognar fort och kan tappa sin spänst. Tack vara att Alice är ett tidigt äpple har den en låg sockerhalt och frisk syra

## Passar till

Denna must är strålande innan maten eller till mat med krämiga såser. Musten gör sig mycket väl till friska sallader och strama rätter med hög syra som då möter friskheten i musten och gör en strålande kombination.