

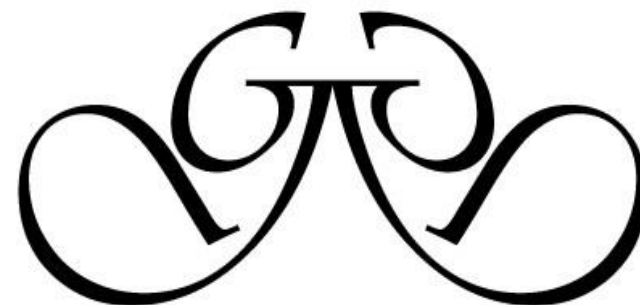


Om oss..

Gastronomigruppen är med och utvecklar unika svenska äppelregioner och terroirer.

Vi producerar klar, högkvalitativ, äppelmust med unik karaktär från många delar av Sverige med tydligt ursprung för restauranger och grossister.

Vår must ska finnas på den körbara dryckesmenyn som ett självklart val till måltiden.



Gravensteiner
Vätterbranten, Rudu By

2013

Ursprung

Äpplena kommer från Vätterbranten och Rudy by som ligger strax norr om Huskvarna och ett par stenkast från Vättern. Odlingen startade 1934 med 3ha med olika sorter. Odlingarna är belägna på sydöstra stranden. Mycket nära Vättern i syd sluttningar. Det unika mikroklimatet med sina branta sluttningar och närhet till Vättern gör att detta är ett riktigt "Grand Cru" för äpplen! Minimal risk för frost på våren och varmt längre på hösten då sjön är varm. Jordmån: Lerblandad morän. Gravensteiner planterades 1989-1990 på ca 1,5m mellan träden och 3,5m mellan raderna. Totalt är det 1h av denna sort.

Passar till

Musten passar till de flesta rätter av fläskkött som gärna får ha en markerad sälta som revbensspjäll. Prova gärna till laxrätter där friskheten gör underverk med kombinationen.

Denna must passar strålande som allt i allo dricka vid festliga sammankomster då dess vackra balans och goda doft förför.

Gravensteiner

Vätterbranten, Rudy By

2013



Skördeinformation

Året 2013 var bra för äpplen med torr sommar och mild och torr höst. Äpplena var skadefria och årgången gav mycket aromatiska äpplen och bra

balans mellan friskhet och frukt. Skörden ägde rum under september, skörden blev riklig dock något mindre på Gravensteiner.

Mustens karaktär

Doften är en blandning av vita blommor, kanel och kryddor. Smaken är härligt frisk och ger en känsla av att bita i ett nyplockat Gravensteineräpple och har en lång eftersmak.

Äpplesorten

Gravensteiner är en äppelsort vars ursprung inte är helt säkert, de flesta hävdar dock att äpplet ursprungligen är ifrån Syd-Jylland, Danmark. Gravensteiner är ett saftigt äpple, och doftar kraftigt med en behaglig doft. Gravensteiner passar lika bra som ätäpple som mustäpple

Gravensteiner har en tidig blomning med kraftiga blommor och kan pollinera själv genom att man har planterat in Paradisäpplen för att hjälpa pollineringen. Äpplet kräver mycket arbete men ger hög kvalitet. Skörden sker i omgångar då de mognar olika i odlingarna. För att få de perfekta äpplena så skördas det var 14:e dag. Hanteringen är viktig då skalet är mycket tunt och desto mer norrut desto tunnare skal. Det nordliga området för gravensteiner ger bra näringsinnehåll och massor av smak och doft.