



Gastronomigruppen

Ingrid Marie

2013

Östra Vätterbranten, Rudu by

Ursprung

Äpplena kommer från Vätterbranten och Rudy by som ligger strax norr om Huskvarna och ett par stenkast från Vättern. Området ligger i Östra Vätterbranten som sträcker sig från Tenhult i söder längs Vättern och upp mot länsgränsen i norr. Det unika mikroklimatet med sina branta sluttningar närhet till Vättern gör att detta är ett riktigt "Grand Cru" för äpplen! Från äppelodlingarna ser man Vättern i horisonten.

Äppelsorten

Ingrid Marie har som många svenska äpplen en historia från Danmark. Äpplet är ett höst- och vinteräpple. Ingrid Marie äts från november och är ett typiskt juläpple. Ingrid Marie är hållbart och kan hålla sig ända fram till april och får med mognad underbara aromer som väcker många människors minnen. Äpplet kommer från ön Fyn i Danmark och är uppkallat efter läraren K. Madsens dotter. Det var dottern Madsen som hittade trädet vid Höed skola, där det växte bland hallonbuskar, och är troligen en korsning av ett Cox Orange-frö och någon annan sort. Frukten är rund och medelstor och skalet är mörkrött i färgen med ljusbruna prickar.

Skördeinformation

Året 2013 gav mycket friska äpplen med bra mognad och arom. Odlingarna är planterade med 3,5 meter mellan raderna och med 1,5 meter mellan träden. Planteringen är gjord mellan 1965 och 1989. Odlingarna började 1934. Jordmånen är lerig moränjord, väl-dränerade med ganska hög näring.

Mustens karaktär

En mycket aromatisk must med bra friskhet. Aromen har mycket äpplig och kryddig ton. Smaken är stor med mycket frukt och bra syra. I munnen finns det antydningar till tanniner.

Passar till

Denna smakrika must passar bra till det mesta på det svenska bordet från renskav till söndagssteken. Musten går bra till ostar och torkat kött.

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.

www.gastronomigruppen.se