

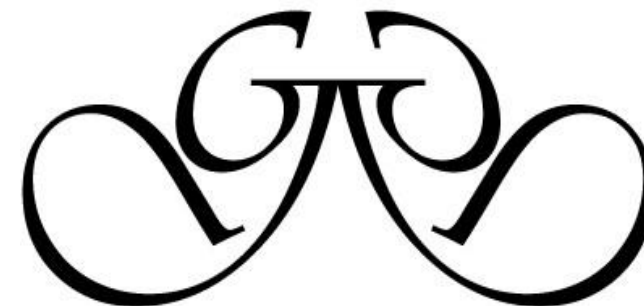


### Vår tanke!

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.



**Signe Tillisch**  
**Villands Vånga, Nordöstra Skåne**

**2012**

# Signe Tillisch

Villands Vånga, Nordöstra Skåne

2012



## Ursprung

Norr om Kristianstad i nordöstra Skåne ligger denna odling som ger oss äpplen till denna Signe Tillisch. Området är känt sedan länge för sina fruktodlingar. Området är nära både till sjö och hav. Det vackra klimatet ger tidiga vårar utan risk för frost och långa milda höstar. Detta södra område ger generös frukt till äpplena men ändå en bra friskhet som balanserar upp gör denna goda must.

## Skördeinformation

Odlingarna är ganska glesa med ca tre meters mellanrum då de är gamla odlingar. Åldern på träden är varierande men är gamla då Signe rivs upp pga. konkurens från utlandet. Villands Vånga har mycket lätta väl-dränerade jordar som är exemplariska för Signe Tillisch. Lätta jordar är bra för att det är mindre risk för röta och fukt relaterade sjukdomar.

## Mustens karaktär

Doften har toner av nejlikor och kanel med en söt ton av torkad frukt. En kraftig smak av gula äpplen med väl avvägd friskhet och lång smak

## Äpplesorten

Signe Tillisch är en äppelsort vars ursprung är omtvistad. Äpplet är stort och dess skal är av en mestadels grön eller gulaktig färg. Köttet är saftigt, sött, och svagt syrligt. Äpplet mognar i november.

## Passar till

Denna must gör sig bra på kalaset med kakor och frukt då dess generösa frukt gifter sig med godsakerna. Prova gärna till ostar eller det svenska smörgåsbordet med sina sötsalta brytningar.