

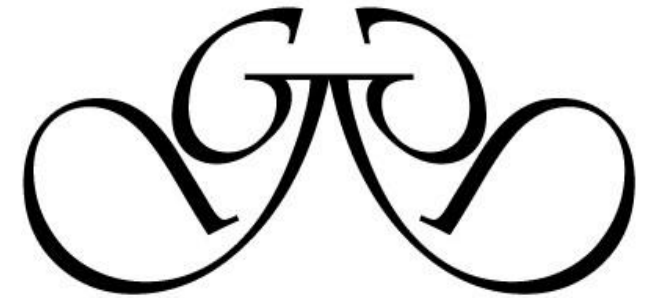


Vår tanke!

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.



Sparreholm
Hyltinge socken
Mellersta Sörmland
2012

Sparreholm

Hyltinge socken, Mellersta Sörmland

2012



Ursprung

Sparreholm ligger i mitten av Sörmlands inland. Invid byn ligger sjön Båven som sträcker sig med sin charm nästan ända ner till Nyköping med sina många öar som sägs vara lika många som årets dagar, 365st

Skördeinformation

Lördagen den 29:e september tog vi oss ut med våra korgar, stegar och äppelplockare till gårdarna:

Sparreholms Slott, Långdunker, Bogården, Järnvägsgränd och Nyköpingsvägen i centrala Sparreholm.

Ömsom regn ömsom sol men totalt blev det 1,8ton äpplen vilket resulterade i 2388st flaskor must i år.

2012 är premiär för just denna must från Sparreholm.

Passar till

Det här är en riktig matmust som kommer att passa till det mesta på högtidsbordens rätter med mycket sälta, friskhet och sötma.

Fruktigheten kommer att gifta sig med sältan i det rimmade och gravade medans friskheten kommer att lätta upp det feta som serveras. Prova gärna musten till asiatisk mat med hetta.

Mustens karaktär

Musten är koncentrerad och stram. Aromen är ljuvligt äpplig med toner av blommor och citrus

Äpplesorten

Året 2012 innehåller en blandning av sorter bl.a. Åkerö, Melonäpple, Ingrid Marie, Sparreholm, Rött kaneläpple, James Greve m.m.