

VAN N AHMEN  
Privatkelterei seit 1917



APFELSÄFTE  
Spezialitätensortiment

## Rote STERNRENETTE



Die Rote Sternrenette ist eine erhaltenswerte alte Kulturapfelsorte, die in erster Linie als Streuobst verwendet wird. Eine Besonderheit ist ihr rot durchzogenes Fruchtfleisch. Aufgrund Ihrer tief dunkelroten Schale galt sie früher als der klassische Weihnachtsapfel. Heute ist die Rote Sternrenette nur noch selten auf Streuobstwiesen vertreten. Im Rahmen unseres Aufpreis-Projektes erhalten die Obstwiesenbesitzer einen fairen Preis, so dass sich die Rekultivierung lohnt. Wir kelnern die Äpfel schonend zu 100% Direktsaft.

*Erntezeitpunkt: Anfang / Mitte September*

*Trinktemperatur: 12 – 14°C*

*Speiseempfehlungen: Salate & Vorspeisen, Fisch, Huhn & Pute, Kalb, milde Käse, Französische Küche*

Der Saft benötigt im Glas etwas Zeit, um sich voll zu entfalten. Nach längerem Schwenken kommt ein komplexes Bukett zum Vorschein mit Aromen von knackigem festfleischigem Apfel, Minze und Limette, aber auch ein Hauch von gerösteten Walnüssen und süßen Gewürzen wie Zimt. Durch die knackige Säure und dezente Süße bekommt die Rote Sternrenette die Anmutung von einem trockenen, frischen Weißwein. Am Gaumen leuchten die Aromen von Limette und es kommt ein Hauch von Ananas hinzu. Das Finish ist geprägt von fruchtiger Säure und fast salziger Mineralität. Ein vielschichtiger und raffinierter Essensbegleiter, den man pur aus einem großen Bordeauxglas genießen sollte.

Dieser Saft kann wie trockener Weißwein eingesetzt werden. Damit passt er zu Fischgerichten oder zu gebratener Putenbrust mit gedünstetem Gemüse. Auch zu vegetarischen Gerichten wie in Sesam gewälzten Falafel mit Minze-Salat ein Genuss.

**Experten: Romana Echensperger (Master of Wine)**



## Rote STERNRENETTE

### SPEISEEMPFEHLUNG

FISCH & FLEISCH		BEILAGEN	
<i>Süßwasserfisch</i>	•	<i>Appetizers</i>	
<i>Meerwasserfisch</i>	•	<i>Salate &amp; Vorspeisen</i>	•
<i>Krustentiere &amp; Meeresfrüchte</i>		<i>Pilze</i>	
<i>Kalb</i>	•	<i>Pasta</i>	
<i>Schwein</i>		<i>Milde Käse</i>	•
<i>Huhn &amp; Pute</i>	•	<i>Kräftige Käse</i>	
<i>Ente &amp; Gans</i>		<i>Sahne-Saucen</i>	
<i>Rind</i>		<i>Früchte</i>	
<i>Lamm</i>		<i>Desserts</i>	
<i>Wild</i>		<b>KÜCHE</b>	
<b>KOCHEN</b>		<i>Deutsche Klassiker</i>	
<i>Rob</i>		<i>Französische Küche</i>	•
<i>Braten</i>	•	<i>Mediterrane Küche</i>	
<i>Schmoren</i>		<i>Asiatisch ,süß &amp; sauer‘</i>	
<i>Grillen</i>		<i>Asiatisch ,scharf‘</i>	
<i>Pochieren</i>	•	<i>Japanisch</i>	
<i>Backen</i>		<i>Orientalisch</i>	

## Gourmet EXPERTISE