

VAN N A H M E N
Privatkeltereie seit 1917



APFELSÄFTE
Kernsortiment

Schöner VON BOSKOOP



Der Schöne von Boskoop, auch nur Boskoop genannt, ist eine alte Sorte des Kulturapfels. Er ist als Zufalls-sämling von einem Herrn Ottolander als Trieb eines Wildlings in Boskoop, Niederlande, entdeckt worden. Für Liebhaber säurebetonter Äpfel ist er ein ausgezeichnetes Tafelobst und ein hervorragender Bratapfel. Wir keltern die Äpfel schonend zu 100% Direktsaft.

Erntezeitpunkt: Ende Oktober

Trinktemperatur: 12 – 14°C

*Speiseempfehlungen: Schwein, Huhn & Pute,
Meerwasserfisch, Braten, Schmoren,
Deutsche Klassiker*

Das Bukett wirkt animierend herb und frisch. In der Nase zeigen sich Aromen von einem spätreifen, dickschaligen Apfel mit Nuancen von Apfellaub, Anis und Zitronenzesten. Der Gaumen wird von einer knackig-frischen Säure belebt, die zurückhaltende Süße kitzelt noch einmal die fruchtigen Herbstaromen sowie Nuancen von Rumtopf heraus. Ein kerniger Gerbstoff gibt im Nachhall den nötigen Biss und hinterlässt ein angenehm strukturiertes, fast körniges Mundgefühl. Ein herber, frischer Apfelsaft, der zu vielen herzhaften Gerichten passt. Wenn man den Saft 1:1 mit kräftig sprudelndem Wasser mischt, wirkt er noch spritziger und frischer. Der Gaumen wird regelrecht geputzt und man freut sich auf den nächsten Schluck. Der Saft passt ideal zu gebeiztem Lachs mit Apfelmeerrettich und Kartoffelrösti, Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln, zum kräftigen Roggenbrot mit Schwarzwälder Schinken belegt oder zu kräftigem Eintopf wie Pichelsteiner mit Bohnen, Kartoffeln und Speck.

Experten: Romana Echensperger (Master of Wine)



Schöner VON BOSKOOP

SPEISEEMPFEHLUNG

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

Gourmet EXPERTISE