Apfel-Süßwein »Super Pommeau«

Landcraft Spirits

Man stelle sich vor: Es ist November, die Nebel ziehen auf und die Apfelernte ist vorbei. Vor allem die spätreifen Sorten, die nur eine geringe Saftausbeute haben, dafür aber besonders aromatisch sind, werden aufgesammelt, gewaschen und schonend zu Saft gepresst. Der gewonnene Most soll aber nicht gären, sondern wird in einen grossen Bottich gepumpt, in dem er etwa drei Tage lang langsam auf offenem Feuer kocht, bis er auf die Hälfte seines ursprünglichen Volumens reduziert ist. In Italien macht man das mit Wein und gewinnt so den sogenannten »Vino cotto«, den gekochten Wein, einen der aufregendsten, aber auch unbekanntesten Süßweine der Welt.Beim Kochen verdampft vor allem Wasser. Zurück bleibt ein süßes Apfelkonzentrat mit Noten von Karamell, Vanille, Zimt und Rauch. Nach dem Abkühlen wird es in ein neues Fass gefüllt und geringfügig mit Apfelbrand aus demselben Obstgarten, aber aus vorherigem Jahrgang versetzt. Ein Jahr lang reift diese wohlduftende Mischung dann im Fass, bevor sie abgefüllt wird. Ergebnis ist das meistverkaufte Produkt von LANDCRAFT, das herbstliche und winterliche Nachmittage mit wunderbarem Duft erfüllt und geschmacklich in vergangene Zeiten katapultiert. In die Tage der Kindheit, an die der Duft rauchender Kartoffelfeuer und heißen Bratapfels erinnert, den man hier riechen, schmecken und sehnsüchtig wiedererleben kann.

Alkohol: 14,8 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (neu)
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja

0,5l
SPRITC2402

K&U
www.weinhalle.de