

Livlig Rosèsider

Sider / Norge / Telemark

Produsent: Lien Gård

Årgang: 2023

Land: Norge

Distrikt: Telemark

Område: Midt-Telemark

Veil. pris horeca: 151.94 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 189.9,-

EDP nr. : 9085954

SAP nr. : 9085954

Vinmonopol nr. : 14243701

Innhold:

Syre:8.4

Sukker:16,2

Alkohol:7,5 %



Om produsenten

Lien Gård ligger idyllisk til ved Norsjø, i hjertet av Telemark. Her har Linda og hennes ektemann sammen med deres fire barn skapt nytt liv på småbruket i Gvarv.

På gården produserer familien frukt, bær og honning. Råvarene foredles med et solid håndverk til produkter av ypperste kvalitet. Alt for å gi deg ekte matglede med unike smaksopplevelser.

Familien høster og sanker frukt og bær fra egen hage. Epler av ypperste kvalitet med de rette smakene og bær med sin flotte farge. Frukta sorteres, kvernes og presses til rein eplemost. Denne eplemosten gjærer videre igjennom vinteren til nydelige og smaksrike eplesider.

Etter et kurs i Hardanger om siderproduksjon vendte de tilbake til egen gård med en drøm om å kunne lage sin egen sider. Samme året satt de første testproduksjon og året etter kom de første flaskene klare for salg.

Siderne er laget på epler fra egen gård og epler som er kjøpt hos andre lokale produsenter. Det brukes også bær i noen av sortene som er med på å skape magi i munn.

Vinifikasjon

Basen til sideren er laget på egne epler av sorten rød aroma og discovery, samt at de kjøper rød gravenstein fra en nabo. Gjæringen skjer på ståltanker på lav temperatur i 3 mnd. De lar sideren gjære helt ut på det naturlige sukkeret, så tilsettes råsaft av bringebær sammen med sukker. Andre gangs gjæring på ståltanker med lav temperatur i 2 - 3 mnd. Når sideren har fått riktig smak, fylde, rest sukker og alkohol stoppes den ved filtrering. Sideren settes så på tank igjen og tilsettes litt sulfitt før de tapper på flaske. De kjøper noe bringebær lokalt samt produserer en del selv. Første årgangen ble laget i 2020 og flasket i 2021.

Smaksbeskrivelse

Rosa, hint av oransje. Vinøs og kompleks med duft av friske bær. Konsentrert og kompleks med preg av epler og friske bær.

Passer til

Ost, Aperitiff/avec, Lyst kjøtt