

EGGE GÅRD ISEPLE 0,0



Pris: kr 199,90

Alkohol: 0% / **Polpris:** 199,90 / **Råstoff:** Eple / **Sukker:** 343g/l / **Syre:** 27g/l
VP: 19960502

Produsent	Egge Gård
Importør	Egge AS
Land	Norge
Produkttype	Søtvin
Volum	37,5 cl
Passer til	Dessert, Ost
Region	Lier

PRODUKSJONSMETODE

Egge Gård Iseple 0,0 er laget på epler som er høstet september 2025 og består av de første eplene høstet: *Summerred* og *Discovery*.

Eplene blir plukket for hånd når sukker og syre er optimalt modne. Etter pressing av epler, blir mosten oppbevart i 4-5 dager i -22 C , inntil vannet i mosten krystalliseres. Også kalt «cryo-konsentrasjon». Mye av vannet i eplet blir derfor separert. Når tiden er klar, tas mosten ut i romtemperatur og syrlig og søt veske tappes ut med naturlig gravitasjon. Før stabilisering av vesken, justeres den naturlige sødmen ned til ønsket nivå.

Det er ikke tilført noe sukker eller vært utført syrejustering av produktet. Dette er 100 % ekte norsk eple.



BESKRIVELSE

Farge	Middels dyp oransjegul
Aroma	Dufter av bakte epler, krydder og modne hageepler.
Smak	Sødmefull smak med godt preg av epler. Frisk syrlighet i avslutningen. God lengde.
Lagring	1 år



Egge Gård ligger midt i landbruksbygda Lier, sydvendt med utsikt utover hele dalen. Egge Gård har i dag om lag 20 000 epletrær som normalt gir 100 tonn epler hver høst. I tillegg ble det i 2010 plantet vindruer på Egge og i dag teller dette over 21 000 vinplanter.

Egge Gård benytter kun lokalt dyrket frukt og har i dag en omfattende produksjon av alkoholfri og alkoholholdig drikke av prisvinnende kvalitet. I tillegg destilleres det eplebrennevin, akevitt og single malt på gården.

Gaia Gruppen

+47 23 39 39 80 | post@gaiagruppen.no | www.gaiagruppen.no
Pb. 4787 Sofienberg - 0506 Oslo | Trondheimsveien 2 - 0506 Oslo

Ønsker du å motta nyhetsbrev?

