



## **MALUS DANICA 2016, COLD HAND WINERY, 0,375 L**

Malus Danica er en kryo-koncentreret æblevin af æblesorterne Ingrid Marie, Filippa, Elstar og Jonagold.

Hver æblesort blev plukket ved optimal modenhed og straks efter presset til most. Denne most blev derefter frosset i et fryselager.

Frysningen og den efterfølgende optøning ved 0 grader udendørs, koncentrerer mosten til en tyktflydende æblesirup, som meget langsomt koldgærede i vineriet i 15 måneder.

Malus Danica bør nydes afkølet, 10-12 grader, til gode oste, dessert eller bare som en oplevelse i sig selv.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Danmark

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Stål

**SERVERING:**  
8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2017-2025

**ALKOHOL:**  
12 %

**VELEGNET TIL:**  
Dessert Ost