Van Nahmen abrikoos orangé de provence 25cl

Tradition verpflichtet! Is een motto dat Van Nahmen na 100 jaar nog trouw volgt. Traditie betekent ook innovatie, want er is geen traditie zonder continue verbetering en ontwikkeling.
Het familiebedrijf Van Nahmen kent een lange traditie in fruitverwerking. In 1917 werd de 'Rheinische Apfelkrautfabrik' opgericht, een fabriek voor de productie van appelstroop, en in 1930 zijn ze begonnen met de productie van appelsap uit de regio, in eerste instantie als verwerkend loonbedrijf.
Ook vandaag de dag nog laten eigenaren van boomgaarden aan de Niederrhein en uit het aangrenzende Munsterland hun fruit bij hen tot sap verwerken.
Van Nahmen levert daarbij een belangrijke bijdrage aan het behoud van de natuur. Sinds 1994 heeft men zich aan de NABU (Naturschutzbund) verbonden. Zij zetten deze ambachtelijke traditie in de 3e en 4e generatie voort, wat betekent dat zij al het fruit van eigen bodem zelf persen en verwerken. Alleen op die manier kunnen zij het productieproces van de rijpe vrucht tot het meest verfijnde sap garanderen. De interne kwaliteitseisen liggen daarbij ver boven de wettelijke normen. Het feit dat 18 van hun vruchtensappen in 2013 werden bekroond met een onderscheiding van het Duitse landbouwschap bewijst dat ons streven de moeite waard is.

Alleen het mooiste handgeplukte fruit komt rechtstreeks uit de boomgaarden en wordt door Van Nahmen zelf geperst en verwerkt, zonder extra toevoegingen. Alleen het gaafste fruit komt in aanmerking. Van de boeren wordt verwacht dat ze het fruit zo lang mogelijk aan de boom laten hangen. Volgens eigenaar Peter Van Nahmen draagt deze slowfood-gedachte bij aan de kwaliteit van het sap. "Laat de boom uitmaken wanneer het fruit het rijpst is. Pas als de boom het fruit bijna loslaat en laat vallen, is het tijd om te oogsten. Op dat moment is het fruit vol van smaak en aroma. En dat proef je terug in het sap.

Net als bij wijn Peter van Nahmen werkte vele jaren voor een grote wijnimporteur voordat hij bij zijn vader, Rainer,

in het familiebedrijf ging werken. Voor zijn sappen maakt Peter per vruchtensoort zoveel mogelijk gebruik van één ras. Inderdaad, net als de mono-cépagewijnen die gemaakt zijn van één druivenras.

Van Nahmen experimenteert graag met traditionele fruitrassen. De sapfabrikant stimuleert boeren om ook fruitrassen te verbouwen die minder populair zijn bij de grote supermarkten. Inmiddels biedt Van Nahmen tegenwoordig een assortiment aan van bijna dertig verschillen sappen, vaak van singe varietal, soms een blend. En heel bijzonder, ook van bekende wijndruiven als Dornfelder en Riesling.

Serveertip? Schenken in een mooi wijnglas, eventueel met bruisend bronwater of mousserende wijnen zoals Champagne, Cava of Prosecco (verhouding 1:1).

KARAKTER

Land	Duitsland
Regio	Nordrhein-Westfalen
Serveer temp.	6-8°C

SMAAKBESCHRIJVING

Dit type abrikoos, dat tegenwoordig nog maar zelden wordt geteeld, ontleent zijn naam aan de oranjekleurige schil. We werken graag met deze variëteit vanwege de opvallende combinatie van zoetheid en zuurgraad.

Het sap is intens oranje van kleur en heeft een uitgesproken stroperige textuur. Het levendige boeket doet denken aan zongerijpte en sappige abrikozen, geaccentueerd met hints van Engelse theeroosjes, mandarijn-sinaasappelschil en oranjebloesem. De nectar verspreidt zich over het gehemelte met een crea-my mouth-gevoel en een sappige zoetheid van fruit, in perfecte balans met zijn knapperige en verfrissende zuurgraad. Een complex en weelderig sap met een lange, aangenaam fruitige en intens aromatische afdronk.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

fruit, desserts zoals cheesecake

WAAROM DEZE WIJN

Van Nahmen is geen gewoon sap, het is vloeibare terroir. Deze sappen worden gemaakt van oude rassen en langzaam geperst zoals een topwijn. Voor levensgenieters die ook non-alcoholisch op niveau willen genieten, zijn ze een revelatie — perfect bij kaas, pâté of gastronomische mocktails. Eerlijk, puur en met een verhaal dat smaakt naar meer.