

## Van Nahmen granaatappel 25cl



Tradition verplichtet! 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 rijpste 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 vruchtensap 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
Deze wijn is	Bio
Serveer temp.	8-10°C

## SMAAKBESCHRIJVING

---

De granaatappel (*Punica granatum*), in Duitsland ook wel “paradise appel” genoemd, groeit aan bomen die meer dan 100 jaar oud zijn en een hoogte bereiken van 5 tot 8 meter. In één stuk fruit kunnen tot wel 400 zaden met waardevolle voedingsstoffen worden gevonden. We verwerken de granaatappel voorzichtig tot 100% puur ongefilterd sap.

Het sap is een gedempte granaatrode kleur met een iets verhoogde viscositeit. Het boeket biedt aanvankelijk ingetogen aroma's van scherp rood fruit zoals granaatappel, bloedsinaasappel, zure kers en damast. Deze worden gecombineerd met tonen van zwarte thee, peper en munt. Het sap is aangenaam droog en licht en biedt een frisse zuurgraad met een delicate tanninebit. De afdronk vindt een balans tussen subtiel zurige fruitigheid, sappige zuurgraad en een zijdezachte tanninestructuur, afgerond met een vleugje zout. Dit is een verfijnd, droog sap dat niet al te zware rode wijnen kan vervangen dankzij zijn delicate tanninestructuur en lichte body.

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

apero, milde kazen, pasta, wit vlees en zoetwatervis