Van Nahmen kersensap morellenfeuer 75cl

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.	8-10°C

SMAAKBESCHRIJVING

De Morellenfeuer kersensoort is de vorige eeuw ontstaan als een kruising tussen de “Ostheimer Weichsel” en de “Früheste der Mark”. Aangezien het Rijnland bijzonder geschikt is voor de teelt van het ras komen de gebruikte kersen van kleine boeren uit de regio Aken. Vanwege zijn smaakprofiel kan Morrellenfeuer worden geserveerd als een Bordeaux of een Chianti Classico bij een heerlijk diner.

Het sap heeft in het glas een briljante en dichte robijnrode kleur. In de neus een complex bouquet van sappige rijpe kersen, marsepein en hints van mediterrane kruiden, donkere chocolade en zwarte peper. In de mond, een sap dat bijna droog is, omdat de delicate zoetheid wordt gecompenseerd door een watertandend zuur. Dit sap kan het beste puur worden gedronken. Wie wil kan het sap in een verhouding van 2: 1 mengen met koolzuurhoudend water. Dan komt de sappige kersenvrucht nog duidelijker naar boven. het sap wordt droger en tannines nemen af, maar ook dan nog steeds erg aangenaam.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

rundsvlees, eend, wild en lamsvlees.

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.