Van Nahmen riesling druivensap 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
Deze wijn is	Bio
Serveer temp.	6-8°C

SMAAKBESCHRIJVING

Riesling, de “beroemde” Duitse druivensoort, staat voor verfijnde smaak. Zijn frisse aroma wordt gekenmerkt door een smaak van delicate appel, citroen en perzik noten. De druiven voor de Riesling komen uit de Duitse wijn regio Rheinhessen. Gedurende het hele proces ziet van Nahmen toe op de hoogste normen van kwaliteit – van het verzorgen van de wijnstokken tot aan het bepalen van de ideale oogsttijd en het gebruik van bijzonder zachte oogsttechnieken. Voor de Riesling maken ze gebruik van een eigen persmethode die individuele kenmerken van het ras beschermt.

Het sap glanst schitterend en goudgeel in het glas. Je ruikt complexe aroma's van rijpe Boskoop, gekarameliseerde citroenschil, vlierbloesem en een noot die doet denken aan de smaak van vers gebakken kruisbessen-meringue. De smaak is zoet en helder totdat de afdronk een frisse zuurgraad doet herleven in het gehemelte.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Varkensvlees, kalfsvlees, kip en kalkoen, rundvlees, pasta.

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.