

## Skærsøgaard vin tryller nu også med æbler.

Presseinformation 6/4 2011

Danmark har måske nogle af verdens bedste æbler. Af dem laver Skærsøgaard cider, brændevin, hedvin og calva når den travle vinsæson er ovre.

”Både England og Frankrig har en tradition for eksklusive alkoholiske æbledrikke. Men i Danmark har vi en særlig nordisk fylde i vore æbler. Så vi burde kunne gøre det godt og måske bedre. Det synes jeg vi kan med vores nye forædlede æble- produkter”, siger Sven Moesgaard.

”Vi har ladet os inspirere af Normandiets Calvados, som er en lagret æblebrændevin og af deres særlige hedvin Pommeau, som konserverer den rå æblesaft i en calvados.

I Danmark kalder vi produktet ÆBLEAU.

Den er lavet efter samme fremgangsmåde som den normandiske appellation for POMMEAU, men på danske æbler – bl a Ingrid Marie, Cox Orange, Belle de Boskoop og Pigeon. Som sådan er den mere karakterfuld, smagsmæssigt med sødme og toner af bitterstoffer og valnød.

Basen i ÆBLEAU er den danske calva, som har været på barriques i et år, der siden er blandet ned til 17% alkohol med rå frisk æblesaft. Det mixede produkt kommer yderligere på fad i 14 måneder. Både sødme, frugt og bitterhed integreres herved, og der fremstår en aromafyldt hedvin.

Den kan anvendes som dessertvin ved stuetemperatur og som aperitif afkølet.

Lige før påsken 2011 frigives produktet, der blev påbegyndt i 2008.

Den danske calva, som er lavet på Skærsøgaard i Dons kaldes DONS CALVA, og den frigives samtidigt, så man kan vurdere både calvaen i sig selv efter 28 måneders lagring og den ÆBLEAU den er forvandlet til”, slutter Sven Moesgaard

Butiksprisen for Æbleau er 145 kr, 17% alc, 50cl.

Butiksprisen for Dons Calva er 195 kr, 41% alc, 35 cl

Skærsøgaard Vin, [www.dansk-vin.dk](http://www.dansk-vin.dk) Tlf 75554473

Distribution: HJ Hansen Vin, Vinspecialisten, Magasin.



**Æbleau - hedvin 2008**  
**SKÆRSØGAARD**

Fremstillet af danske æbler i 2 langsomme trin:

- 1) Æbler fra 2008 gæret til cider, destilleres (>64%) og modnes på egetræsfad (barrique) i ca. et år.
- 2) Den modne æblebrændevin blandes med frisk råmost af æbler fra 2009 (Ca 1:3 til 17%) og lagres yderligere minimum 14 måneder på små egefade.

En specialitet fra Skærsøgaard Vin, Nørresøvej 12, Dons, 6051 Almind, Sven Moesgaard. Aut nr 4421, Ved stuetemp. til dessert eller afkølet som aperitif



5 704588 083107

Produce of Denmark [www.dansk-vin.dk](http://www.dansk-vin.dk)