



KVALITÉ & KÄNSLA!



Övrigt vin

## Haväng alkoholfri Cider 2024

Fruktstereo



Pris 79 kr  
nr VV0101 - 750 ml

**Ursprung** Skåne

**Alk. halt** 0.5%

**Cidermakare** Karl Sjöström och Mikael Nypelius Standley

**Äppelsorter** Alice, Katja, Aroma, Ingrid-Marie och Signe Tillisch

**Information** Haväng är namnet på historisk fruktodling som en gång tillhörde den medeltida gården Haväng. Haväng Alkoholfri Cider är en hantverksmässigt tillverkad cider framtagen för att lyfta fram det bästa av svenska äpplen, utan tillsatt alkohol. Med en balanserad friskhet, naturlig sötma och toner av syrliga äpplen är den ett elegant alternativ för såväl vardag som fest.

**Karaktär** Fruktig doft med en tydlig karaktär av äpplen, kompletterad med inslag av halm och citrusfrukter. Smaken har en fin balans mellan syra och sötma, små härliga bubblor och ett friskt, äppligt avslut.

**Vinifiering** Äpplena plockas för hand vid perfekt mognad under augusti till november. Sorterna Alice, Katja och Aroma skördas först och ger cidern frisk syra och lägre sockerhalt. Ingrid-Marie och Signe Tillisch skördas senare och ger drycken en större komplexitet. Äpplena tvättas, sorteras och krossas för att sedan pressas till en must. De blandar sedan den färskpressade äppelmusten med 20% piquette (jäst äppelmassa/skal) i vatten och 10% av resterna från en pot-still som används vid destillering av äppel eau-de vie. Efter blandningen sker en försiktigt pastörisering och en låg dos av kolsyra tillsätts. Inga tillsatser, koncentrat eller artificiella aromer. Buteljerar ofiltrerad för att bevara äpplets naturliga karaktär.

**Passar till** Serveras kyld, men inte för kall, för att framhäva fruktens komplexitet. Gärna i ett vinglas! Passar utmärkt till skaldjur, ljusa köttträtter, sallader eller som alkoholfritt aperitifalternativ.

## Om producenten

Karl Sjöström and Mikael Nypelius arbetade från början i restaurangbranschen. Från diskare till runners, servitörer, restaurangchefer och sommelier. Med tiden växte ett gemensamt mål fram: att utmana hur vi i Norden ser på vin och cider. Inspirerade av nytänkande vänner inom cider- och naturvinsvärlden började de experimentera. De använde sig av äpplen, päron, druvor – ja, allt de kunde jäsa till något drickbart. Från början med blandat resultat.

År 2016 lanserades deras första produktion på 3000 flaskor, tillsammans med Hällåkra vingård. Fokus låg på vildplockad frukt och hantverk. I dag producerar de över 50 000 flaskor om året – mitt i centrala Malmö – och har sin egen fruktodling i Haväng på Österlen.

Haväng är hjärtat i dras verksamhet. En historisk fruktodling med fristående träd, en gång tillhörande den medeltida Haväng Gård, bara några hundra meter från en av Sveriges längsta och mest natursköna stränder. På 13,5 hektar inom naturreservatet Verkeån, som även är den längsta ån på Österlen, växer deras drömmar – bokstavligen.

Genom att plantera druvor, kvitten och bär kompletterar de dem klassiska skandinaviska sorterna av äpplen, plommon och päron. De kallar den för sin "fruityard" – en fruktgård som förenar det vilda med det odlade. Med Fruktstereo vill Karl och Mikael skapa naturliga alkoholhaltiga och alkoholfria drycker – utan kompromisser. All frukt är hållbart odlad utan bekämpningsmedel. Ingen tillsatt jäst, inga tillsatser, ingen manipulation. Bara fruktens egen kraft och karaktär.