



KVALITÉ & KÄNSLA!



FRUKTSTEREO



Sprit

## Umeshu 500ml

Fruktstereo



Pris 296 kr  
nr VV0302 - 500 ml

**Ursprung** Skåne

**Vinmakare** Karl Sjöström och Mikael Nypelius Standley

**Alk. halt** 14% **Restsocker** 120

**Råvaror** Plommon

**Information** Denna plommonlikör från Fruktstereo är en hyllning till den klassiska japanska UMESHU. Den tillverkas av plommon från gården i Haväng, från träd som är 40–50 år gamla. Resultatet är en frisk, fruktig och elegant likör med tydlig plommonsmaak.

**Karaktär** Fruktig, frisk och balanserad med inslag av färska plommon, lätt bittermandel och en rund, elegant sötma.

**Tillverkning** Plommonen behandlas på 3 olika sätt. På endel görs dubbeldestillerad plommonsprit som läggs på gröna plommon i 1år. Detta bidrar med den djupa komplexa bittermandel tonerna och högre alkohol. En annan del blir plommonvin som görs genom semi-maceration carbonic genom hela plommon som får ligga i en sluten tank och jäsa i 10 månader. Vinet bidrar med frukt och pigg syra. Den tredje delen blir plommonjuice soim bidrar med sötma. Efter att de tre delarna balndas tillsätts ca 1% honung för aromtaik och 1% socker för lite extra sötma.

**Passar till** Perfekt som aperitif till dessert eller som en smakrik avslutning på en måltid.

## Om producenten

Karl Sjöström and Mikael Nypelius arbetade från början i restaurangbranschen. Från diskare till runners, servitörer, restaurangchefer och sommelierer. 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 Hållåkra 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.