



Strynøfrugthave v/ Mette Meldgaard Korsvejen 9, Strynø, 5900 Rudkøbing
www.strynoefrugthave.dk msmeldgaard@gmail.com +45 40178137

Strynøfrugthave er en økologisk frugtplantage med et stort udvalg af gamle og nye æblesorter. Der dyrkes også pærer, blommer, kirsebær, abrikoser, hasselnødder, kvæder, minikiwi, efterårshindbær, hyldebær, solbær og ribs, men disse i mindre mængder. Dyrkningen foregår med udstrakt brug af håndarbejde ved beskæring, frugtudtynding, fjernelse af skadedyr og plukning. Målet er, at tilbyde en stor diversitet af økologiske æbler og anden frugt af høj kvalitet og med omhu for smagen.

Frugthavens lille mosteri tilbyder en række "single estate" moste. Hvert års moste har deres helt egne smagskomponenter, som giver udtryk for stedets terroir og årets særlige udtryk tilsat en trang til at udforske ny muligheder og smagskompositioner. Den gode lerjord, de mange solskinstimer, vinden, saltet og det specielle klima, som knytter sig til placeringen på Strynø er koncentreret i hver flaske. Forarbejdningen af frugten foregår på eget lille mosteri, der giver mulighed for en nøje overvåget og skånsom forarbejdning. Blandt andet arbejdes med modningen af æblerne for at udvikle smagen, tilsætning af anden frugt eller krydderurter for at få de helt rigtige smagsnoter til forskellige typer retter og skånsom pasteurisering i flasken. Til mosten bruges de mange smagsvariationer, som findes indenfor de traditionelle spise og madæbler. Desuden dyrkes og bruges en række franske og engelske æblesorter beregnet til cider og med en høj juicekvalitet. Disse sorter er kendetegnet ved et højt tanninindhold og anderledes smagskomponenter, som blandt andet indeholder bitre og astringerende elementer.

Strynøfrugthaves grand cru sortiment

Specialmoste:

Specialmostene udforsker muligheder for smagsudtryk gennem forskellige kombination af spiseæbler, cideræbler, anden frugt og i nogle tilfælde let tilsætning af kulsyre. Cideræblerne tilfører specielle smagsudtryk. Udover et højt tanninindhold har cideræblerne blandt andet tydelige bitre og astringerende smagsnoter, som ikke findes i samme grad i spiseæbler.

No. 1: Frequin Rouge med Hyld og Holsteiner Cox : Frequin Rouge er et typisk bittersødt cideræble med et klart astringerende element.

Mosten har en skøn og vild farve af rødbede og kirsebær. Man fornemmer en diskret og let sommerlig duft af honning. Holsteiner Cox og hyldebærret træder virkelig i karakter og cideræblets tanniner giver mosten et fast og slankt udtryk

I stedet for rødvinen...

No. 3: Binet rouge med blomme. Binet Rouge er et fransk cideræble af den søde type. Binet Rouge er også favorit sort til fremstilling af Calvados. *Smuk gylden karamelfarvet most. Farven på mosten er næsten på magisk vis overført til smagen, som har fantastisk runde og bløde toner af æble, svesker, smør og karamel. En viskøs most med en skøn fed sødme som holdes perfekt sammen af det tanninrige cider æble.*

En dessertoplevelse i flydende form

No. 7: Ellis Bitter med Rød Aroma, ribs og let kulsyre: Ellis Bitter er et engelsk cideræble med en mild bittersød smag. *Flot gylden most. Abrikos farve og intens let tropisk fyldig most med god syre og en bitter tone fra ribsden der næsten bliver stikkelsbæragtig. Smuk balance mellem frugt og syre.*

No. 8: Æbler og pærer med let kulsyre. En blanding af søde spiseæbler og Conference pærer. *Lys gylden farve med intense pærearomaer en let oxideret æble, binder smag og struktur i mosten sammen med syren og giver den et dejligt ærligt rustikt mostpræg.*

No. 9: Ahrista med let kulsyre. Ahrista er et knaldrødt sprødt æble med mild smag. *En lys meget fin most med lette tanniner og bitterstoffer, der bindes godt sammen af den blide frugt og afdæmpede syre. En fløjlsblød most til alle lette formål.*

No. 10: Judaine med Belle Boskop og citronverbena.

Judaine er et fransk bittersyrligt cideræble kombineret med syrlige Belle Boskop æbler og en infusion af citronverbena, som også kaldes jernurt. *En gylden grøn most med den vildeste friske syre og fabelagtige toner af Citronverbena, dufter som en skøn urtete og smager som en drøm... en skøn næsten perfekt hybrid most.. et lykkeligt møde mellem most og urt.*

Enkeltsorts moste:

Enkeltsorts moste, udtrykker den enkelte sorts særpæg og smagstoner som de er formet af dyrkningssæsonen 2010 som var kendetegnet ved et køligt forår og varme og gode sommermåneder.

No.4: Ingrid Marie. UDSOLGT Stammer fra 1910 fra et selvsået træ i haven ved landsbyskolen i Høed på Sjælland. I følge overleveringen skulle det lille æbletræ en dag havde skudt op midt mellem nogle hindbærbuske i den lokale skoles have. Skolelæreren syntes det var velsmagende og smukt og opkaldte det efter sin afdøde datter. Æblerne er smukt mørkerøde.

En most med intens abrikosfarve og en delikat duft af æblet i sin reneste form. Krydret og fyldig drik med lette tanniner.

Frisk syre...som en bid af rabarber

No.5: Filippa. Udsolgt Det lokale sydfranske æble. Modertræet står endnu i Hundstrup mellem Fåborg og Svendborg. Pigen Filippa Johansen såede to kerner, som blev til træer. Det ene blev spist af en ko, det andet blev til Filippatræet. Æblet er grønt med en rød kind og et sundt træ.

Mosten har smukke gyldne nuancer og en skøn duft af bivoks og sensommer. En meget aromatisk og forførende drik med et naturligt udtryk af æblet. Blød og rund med et fint syreindhold. Som at stå under æbletræet.

