

Specialmoste:

Måltidsmostene udforsker muligheder for smagsudtryk gennem forskellig 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. 2: Bedan med Ahrista æbler – let mousserende:

Bedan er et fransk cideræble som hører til typen af bittersøde cideræbler med en let bitter tone. Der er desuden most af ahrista, for at tilføje lidt syrlighed og ahristaæblets mere lette præg. *"Dybe, gyldne solfarver med en svag rødme. Duft og smag af æble, abrikos og gulerod. En fyldig most med stor sødme, der friskes let op af Belidaæblets fine syre og en diskret kulsyre. En virkelig spændende og ny oplevelse af hvad en æblemose kan byde på."*

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.6: Holsteiner Cox - let mousserende.

Holsteiner Cox er en krydsning med det kendte æble Cox Orange. Det er mere saftigt og syrligt end Cox orange, men har den krydrede og aromatiske smag intakt. *Svag ferskenfarvet most med duft af varm æblemos. Saftig og frisk i smagen. En meget autentisk og ærlig most, der løftes frem af en let kulsyre. Ren nostalgi.*

No. 7: Ellis Bitter med Rød Aroma og ribs – let mousserende:

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 ribsen der næsten bliver stikkelsbæragtig. Smuk balance mellem frugt og syre.*

No. 9: Ahrista – let mousserende.

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 fløjsblød 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 særpræg og smagstoner, som de er formet af dyrkningssæsonen. 2018 som var kendetegnet ved en lang meget tør og varm sommer.

No.4: Ingrid Marie og intet andet.

Ingrid Marie er et dansk æble fra 1910 og stammer fra Høed skole ved Flemløse på Vestfyn. *En most med en delikat duft af æblet i sin rene form. Krydret og fyldig drik med lette tanniner.*

No.5: Filipa og intet andet.

Det lokale sydfynske æble. Modertræet står endnu i Hundstrup mellem Fåborg og Svendborg. Pigen Filipa Johansen såede to kerner, som blev til træer. Det ene blev spist af en ko, det andet blev til Filipatræet. *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.*

No. 12: Pigeon og intet andet.

Det røde pigeonæble spises normalt til jul. Men med sin specielle smag med fine bitre og mandelagtige aromaer burde det bruges langt mere. *En ubeskrivelig smuk most med den mest intense pigeon aroma. Intens integreret syre og en elegant sødme. En meget lækende most der får en til at skribe efter mere.*

No. 14: Bodil Neergård.

Stammer fra Flintinge på Lolland og er opkaldt efter fru fru på det nærliggende gods Fuglsang. *Et smukt aflangt gulgrønt æble med rød kind. Mosten er gyldengrøn og har en ren og stringent æblesmag med fin syre. Smagen af æblet fra mormors have.*

No. 15: Holsteiner Cox og intet andet.

Meget kraftig krydret æblesmag, en ren nydelse i sig selv *Let krydret most med skøn duft og utrolig lang eftersmag.*

Mostene årgang 2018 er mærket bedst før maj 2020. Alle produkter fra Strynøfrugthave er uden alkohol. Statskontrollerede økologiske og Demeter certificerede



DK-ØKO-100
Danish agriculture

Strynøfrugthave v/ Mette Meldgaard
Korsvejen 9, 5943 Strynø
www.strynoefrugthave.dk
m Meldgaard@gmail.com
+45 40178137