

SKÆRSØGAARD®

- mere end blot vin af druer



SKÆRSØGAARD®


Skærsgaard Vin · Nørresøvej 12, Dons · 6051 Almind
Tlf: 7555 4473 · E-mail: info@dansk-vin.dk

SKÆRSØGAARD®


- første autoriserede vingård i Danmark
www.dansk-vin.dk

SKÆRSØGAARD®

Hos Skærsøgaard er vi kendt for vores præmierede vine, men her bliver der også lavet andet end blot vin. I vores sortiment finder man Æblecider, Æblebrandy og Æbleau lavet på danske æbler og dele af sortimentet er økologiske. På Skærsøgaard destillerer vi selv vores æblebrandy som vi også bruger til at lave vores storsælgende Æbleau.

ØKO ÆbleBrandy 35 cl, 41% alc, fadlagret 
Æblebrandevinen fremstillet bl.a. af æblesorterne Cox Orange og Ingrid Marie. Destilleret og modnet på egetræsfade i 4-6 år

ØKO Æbleau 50 cl, 17% alc, fadlagret 
Økologisk æble-hedvin. Fremstillet af danske æbler. Gæret til cider – destilleret og modnet på egetræsfade som brandy i min. 12 måneder. Derefter blandet med frisk æbleråmost og modnet yderligere min. 14 md. på egetræsfade. Drikkes som dessertvin v. stuetemperatur, eller afkølet som aperitif.

ØKO Cider Brut, mousserende gourmetcider 75 cl, 11-13% alc 
Mousserende økologisk æblevin. Brut. Méthode traditionnelle. Traditionelt håndfremstillet og tilsat økologisk Æbleau (æblehedvin) som likør.



PRÆMIERINGER:
I gennem tiden har Skærsøgaards æble produkter opnået 18 medaljer både nationalt og internationalt heraf dem var 13 guldmedaljer.

FOR MERE INFO SE:
dansk-vin.dk
Eller kontakt: info@dansk-vin.dk

