

## **Mousserande vin - en av säsongens nyheter från Maglehem**

**Maglehems Musteri på Österlen i Skåne har sedan 2010 tillverkat must med gårdens speciella recept av äldre svenska äppelsorter. Nytt för i år är att mustieriet även tagit fram ett mousserande vin (Maglehem n:o 4:14) som landar på Systembolagets hyllor den 24 januari.**



*Vid frågor om bilden, skriv till:  
christian.andersson@apeloga.se*

- Många efterfrågar en mousserande aperitif/vin och efter att ha experimenterat ett tag är vi glada att nu ha hittat rätt och kunna erbjuda ett äppelvin med de kvalitéerna. Ett mousserande vin tar fram andra smaker och dofter och den pärlande känslan ger vinet en ny dimension, säger Gunnar Bohman, grundare av Maglehems Musteri.

Vinet har fått mogna på franska ekfat under 18 månader och har en alkoholhalt på 14%. Det är en av säsongens tre nyheter från Maglehems Musteri. Ytterligare ett vin, ett dessertvin (Maglehem n:o 4:15) och den klassiska alkoholfria musten (Maglehem n:o 4) släpps i butik under början av 2020.

### **Mer om produkterna**

#### **Maglehem n:o 4:14, årgång 2014. Ekologiskt (KRAV)**

Maglehem 4:14, årgång 2014, är ett fylligt, halvsött mousserande ekologiskt vin på äpplen. Maglehem 4:14 är baserat på äppelsorterna Cox Pomona, Cox Orange, Ingrid Marie och Ribston. Efter pressning av äpplena får vinet jäsa i ståltankar under ca ett år och därefter lagras på franska ekfat i ca 18 månader. Alkoholhalt: 14%.

Säljstart på Systembolaget den 24 januari 2020.

Art nr: 9700202. Pris 135:-

#### **Maglehem n:o 4:15, årgång 2014. Ekologiskt (KRAV)**

Maglehem 4:15, årgång 2014, är ett fylligt, sött vin som passar somaperitif eller som dryck till ost och dessert. Maglehem 4:15 är baserat på äppelsorterna Cox Pomona, Cox Orange, Ingrid Marie och Ribston. Efter pressning av äpplena får vinet jäsa i ståltankar under ca ett år och därefter lagras på franska ekfat i ca 24 månader. Alkoholhalt: 15 %.

Säljstart på Systembolaget den 14 februari 2020.

Art nr: 9293202. Pris 193:-

**Maglehem n:o 4, årgång 2019. Ekologiskt (KRAV)**

Maglehem n:o 4, årgång 2019, är en ekologisk och alkoholfri äppelmust. Maglehem n:o 4 är gjord på äppelsorterna Gravensteiner, Cox Pomona, Cox Orange, Ingrid Marie och Ribston. Efter pressning av äpplena och varsam pastörisering får musten en flerårig hållbarhet. Varje flaska, 63 cl, innehåller saften av 1 kg äpplen, inget annat.

Säljstart på Systembolaget den 2 mars 2020.

Art nr: 1157501. Pris 48:-