



2023 Wild Quitte Edition Sommelier

Coing sauvage Edition Sommelier, Obsthof Retter

Avec des arômes de fruits uniques

Description:

Le coing sauvage, également appelé coing citron, était autrefois très répandu en Slovénie, en Croatie, en Grèce et à Chypre. Aujourd'hui, il a presque disparu et ne se trouve plus en Europe que dans de très rares réserves naturelles. Au siècle dernier déjà, la médecine naturelle admirait ces fruits dorés pour leur teneur naturelle en vitamine C et les cueillait déjà volontiers pour en faire des jus et des gelées savoureux. Les petits fruits dorés sont récoltés à pleine maturité et sont ensuite polis à la main à l'aide d'un chiffon de lin afin d'éliminer la fine « fourrure » qui recouvre les fruits avant leur transformation. En outre, le coing sauvage est délibérément conservé pendant 1 à 2 semaines avant d'être affiné, afin d'affiner encore les arômes de fruits pour le coing sauvage.

Accompagne idéale:

canards, fromages forts ainsi qu'avec des salades de fruits frais ou des desserts

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Autriche
Producteur: Obsthof Retter
Notation(s):
Apogée: À l'apogée
Cépage(s):
Référence: 1135223

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Wild Quitte Edition Sommelier

Coing sauvage Edition Sommelier
Obsthof Retter

Origine: Autriche
Notation(s):
Cépage(s):
Apogée: À l'apogée
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés