

Årgang **ASKIM**

Hver Årgang er forskjellig akkurat som hver sommer er det. Felles for Årgang Askim Eplemoster er at balansen mellom smakene er utviklet for å bli det beste selskap til god mat.

EPLEMOSTER



Askim Frukt- og Bærpresseri

www.afb.no

ASKIM FRUKT OG BÆRPRESSERI





EPLE & ARONIA

Anbefalte retter

- Spekemat
- Helgrillet kylling
- Gode håndverkspølser
- Andebryst med rødbeter og bjørnebær
- Klassisk nyttårskalkun
- Svineschnitzel med kantareller og tyttebær
- Brioche burgerbrød med ande-confit, rødkål og sennep
- Grillet svin
- Pasta eller pizza med nduja

Drikkeklar

www.afb.no

Smaker og lukt

Svakt uklar, dyp rubinrød farge. Delikat og lett aromatisk duft av røde bær som tranebær og aronia. Litt innslag av urter og lyng. Syrefrisk og livlig munnfølelse med toner av røde hagebær, urter og røde høstepler. Slank og lett kropp med balansert sødme. Delikat bitterhet i avslutningen.

Notater til mat

Dette er en ypperlig erstatning til en slank og saftig rødvin og vil kunne takle mange ulike retter. Alt fra spekemat og gode håndverkspølser til retter med svin, and eller kylling. Lett avkjølt vil den være perfekt som aperitiff sammen med god spekemat eller til sommerens grillretter.



SUMMERRED

Anbefalte retter

- Crudo av hvit fisk
- Som aperitiff med spekepølser, oliven og nøtter
- Salat med chevre og rødbete
- Crispy duck
- Røkt laks
- Pokebowl med laks
- Kyllingsalat, f.eks. cæsarsalat
- Til oster som brie, camembert og chevre

Drikkeklar

www.afb.no

Smaker og lukt

Klar, filtrert most. Elegant duft med en ren og klar tone av norske, røde høstpler. Syrefrisk og delikat munnfølelse med en pen balanse. Lang og ren ettersmak med en kledelig bitterhet i avslutningen.

Notater til mat

En skikkelig allrounder med litt mindre sødme og lettere kropp enn Aroma og Gravenstein, så velg gjerne mat av den litt lettere og mer elegante sorten. Samtidig er det nok konsentrasjon av frukt her til å takle litt mer trøkk også. Sushi, hvit fisk, laks, skalldyr og lette retter med kylling eller svin. Mindre innslag av hete krydder går også fint.



GRAVENSTEIN

Anbefalte retter

- Chicken piccata
- Bakt torsk med brunet smør, kapers, sitron og persille
- Svinenakke med stekte epler og sauerkraut
- Burger med pulled pork
- Thailandsk grønn curry
- Indiske kyllingretter, gjerne litt kremede som butter chicken, korma eller tikka masala
- Sushi
- Til ribba på julaften
- Ostefat
- Krabbe

Drikkeklar

www.afb.no

Smaker og lukt Uklar, dyp gul farge. Aromatisk, nostalgisk og tiltalende duft av norske høstepler og litt krydder. Syrlig og aromatisk munnfølelse med delikat og balansert sødme. Dyp og konsentrert frukt. Energisk og frisk. Lang avslutning med flott balanse mellom sødme og syre.

Notater til mat Dette er en smaksrik eplemost som er svært anvendelig til mange ulike typer mat. Svin- eller kyllingretter med litt sødme i tilbehøret vil passe perfekt. Det samme gjelder fisk som bakt torsk med brunet smør, kapers, sitron og persille. Nydelig til retter med litt chili- og krydderhete.



EPLE & INGEFÆR

Anbefalte retter

- Pokebowl med laks
- Stekt ris
- Misoglasert torsk med pak choy
- Laks med klassisk agurksalat
- Grillede nakkekoteletter av svin, brokkolini og potetmos
- Fritert kylling
- Fish & chips
- Sushi
- Gulrotkake

Drikkeklar

www.afb.no

Smaker og lukt Uklar, lavmettet gul farge. Aromatisk duft med en ren og distinkt ingefærtone. Frisk og fyldig eplemost med et varmende og krydret preg av ingefær. Flott balanse mellom sødmefulle epler og intens ingefær. Lang og krydret ettersmak.

Notater til mat Her setter ingefær virkelig føringen for hva man kan servere mosten til. De krydrede ingefærtone kan enten være en kledelig kontrast til maten, eller ved bruk av ingefær i selve retten også. Sushi, hvit fisk, kylling og svin er alle selvskrevne kandidater. Kan også være perfekt som base for mocktails, cocktails eller en nydelig, varm vintergløgg!



AROMA

Anbefalte retter

- Grillet svin glasert med honning
- Porchetta
- Hvit pizza med chevre, timian, honning og chili
- Salsiccia-pølser med en frisk fenikkel- og appelsinsalat
- Fiskesuppe
- Kylling med estragon- og sennepssaus
- Schnitzel av svin eller kylling
- Bao buns med svineribbe, agurk, hoisin og koriander

Drikkeklar

www.afb.no

Smaker og lukt

Uklar, dyp gyldengul farge. Floral og elegant duft som delikate epletoner. Søte epler, blomster og honning. Rund og syrefrisk med flott balansert sødme. Aromatisk og delikat. Lang ettersmak med toner av saftige og smaksrike epler.

Notater til mat

Årgang Aroma er en syrefrisk og balansert eplemost med toner av honning og blomster. Den vil kunne takle mange ulike retter, alt fra fisk og skalldyr til kylling, svin og ost. Den naturlige fruktsødmen i mosten vil også takle både chili og krydder og vil være knall til asiatiske retter.



MUSSERENDE EPLE & KIRSEBÆR

Anbefalte retter

- Salat med rødbete, appelsin, granateple, feta og pistasje
- Spekeskinke
- Borscht, øst-europeisk rødbete-suppe med rømme og dill
- Toast med kyllinglevermousse
- Andebryst med kirsebær
- Grillet svin
- Tartar av okse med rødbete og syltede sennepsfrø
- Juleribbe med rødkål og poteter
- Bakt chevre med honning og valnøtter
- Fruktpai
- Mørk sjokolademousse m/ kirsebær og hasselnøtter

Drikkeklar

www.afb.no

Smaker og lukt Klar, lys rød farge. Delikat og aromatisk duft med en klar kirsebærtone og litt røde epler i bakkant. Et lite jordlig touch gir kompleksitet. I munnen er mosten syrefrisk med en elegant mousse. Pen balanse mellom syre og sødmefulle kirsebær.

Notater til mat Musserende Eple & Kirsebær er en utrolig spennende sprudlende most å sette til mat da boblene renser opp og gir et friskt innslag. Den er syrefrisk, men med et jordlig touch og balanserende sødme fra modne kirsebær. De røde bæertonene gjør den ypperlig til retter med spekemat, lyst kjøtt som and eller svin, rødbeter eller ost.