

Kvestad Adelstein Sider

Sider / Norge / Vestland

Produsent: [Kvestad Sideri](#)

Årgang: 2023

Land: Norge

Distrikt: Vestland

Område: Hardanger

Veil. pris horeca: 149.55 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 186.9,-

EDP nr. : 6452692

SAP nr. : 9080102

Vinmonopol nr. : 15509901

Innhold:

Syre:7.5

Sukker:17

Alkohol:8 %



Om produsenten

Kvestad Sideri

Kvestad Sideri er ett av Norges høyestliggende sideri (ca 220 moh), og ligger idyllisk til under Folgefonna i Hardanger. Landskapet omkring sideriet er svært idyllisk og utsikten formidabel.

Sideriet drives av storfamilien Kvestad med far Haakon og mor Ellen i spissen. Det har blitt produsert epler og laget sider ved gården i generasjoner, og Haakon lærte seg og lage sider av sin far.

Navnet på signatur-sideren 1808 er tett knyttet til gårdshistorien til Kvestad. I 1766 utbrøt en stor brann på Kvestad og stua hvor tre store familier bodde sammen brant ned. I 1808 skjedde det igjen en dramatisk hendelse da en sidearm av et ras som gikk i Måkestad tok med seg flere hus. Selv om ingen liv gikk tapt ledde det til store økonomiske tap. Birge Birgeson Kvestad ønsket å sikre fremtiden til familien og hogg derfor inn initialene sine, B.B.S.K. og årstallet 1808 i en trebjelke inne i stua. K-en han ingravert utgjør i dag logoen til Kvestad Sideri.

Siderene lages på tradisjonelt vis, hovedsakelig på fire eplesorter: Gravenstein, Aroma, Summered og Discovery. Kvestad tilstreber en frisk og ren stil med saftig eplepreg. Ambisjon er ikke at være størst, men blant de aller beste i Norge. De får masse gode omtaler og har vunnet flere priser, bl a med 1808 som 'Årets beste moderne norske sider 2022' i en kåring i regi av Hanen.

Smaksbeskrivelse

Strågul, kobberskjær. Frisk duft av epler. Lett sødme i anslaget, balansert syre. Frisk og fruktdrevet med tydelig eplepreg.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Ost