

# Kvestad Kaizersider

Sider / Norge / Vestland

Produsent: [Kvestad Sideri](#)

Årgang: 2023

Land: Norge

Distrikt: Vestland

Område: Hardanger

Veil. pris horeca: 183.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 229.9,-

EDP nr. : 6452700

SAP nr. : 9086715

Vinmonopol nr. : 16722801

Innhold:

Syre:7.0

Sukker:12

Alkohol:9 %



## 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 eple sorter: 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. Duft av epler, innslag av steinfrukt. Frisk og balansert med god fruktighet og konsentrasjon. Lett og saftig.

## Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Lyst kjøtt