

## 2021 PRUNEHILDE

Non sparkling Cider

Reinsortiger Apfelwein vom Holsteiner Cox.  
Nach dem Ende der Gärung haben wir auf 300 Liter  
Trockenen Stilwein 12 Kilo Schlehen gegeben.  
Die Schlehen wurden von unseren Freunden des  
Heckenretter e.V. (<https://heckenretter.org/>) gesammelt.  
200 € von der Einnahmen spenden wir an „Heckenretter e.V.“.  
Nach 14 Tagen Mazeration und aufrühren wurden die  
Schlehen entfernt und der Apfelwein abgefüllt.



Da keine Kohlensäure vorhanden ist, die sonst als  
natürlicher Stabilisator dient (da durch den Druck das mikrobiologische  
Milieu in der Flasche weitgehend abgeschlossen ist) wurde hier bei der  
Abfüllung minimal geschwefelt.

### STIL:

Reinsortiger Apfelwein ohne Kohlensäure.  
Bei der Co-Fermentation mit Schlehen haben wir Gerbstoff sowie weitere Fruchtnoten  
extrahieren können.

### EIGENSCHAFTEN:

7 % vol. / trocken / unfiltriert / leichte Schwefelgabe bei Füllung 8 mg/l

Leicht trüber Stilwein mit einer leichten Rost Rosa Farbe.  
Fruchtige Noten von Schlehe und Johannisbeere verbunden mit leichtem Sauerbier  
Charakter. Geschmacklich Bitter Mandel mit leichtem Joghurt Schmelz.

### IN KURZ:

Ein stiller Apfelwein mit Schlehen aromatisiert. Schlank und säuerlich doch durch die  
Schlehe mit Gerbstoff sowie zusätzlicher Frucht versehen.

### LAGERUNG:

Kühl, dunkel und aufrechtstehend.

---