

Filippa Pommeau- en dessertvin fra Brænderiet Enghaven

Brænderiet Enghavens Pommeau er lavet ud fra samme koncept som vores brændevin, dvs. at den er lavet på en enkelt æblesort, og at der ikke er brugt andet end æbler (æblemest og æblebrændevin) i produktionen.

Pommeauen er en hedvin. Den laves overordnet på samme måde som portvin, sherry, Madeira mv. Gæringen i Filippa æblemesten er stoppet ved at tilsætte Brænderiet Enghavens frugtbrændevin til der opnås en alkoholprocent på 18.

Gæringen i denne pommeau stoppes meget tidligt for at bevare så meget sødme som muligt i pommeauen. Herefter lagres pommeauen først på tank og de sidste måneder på et gammelt cognacfad inden den ufiltreret tappes på flaske.

Denne pommeau har været på fad i relativt kort tid for at bevare den friske æblesmag og aroma i pommeauen. Selvom den kun har været kort tid på fad har fadet nået at give pommeauen dybde og kompleksitet i smagen.

Pommeau kan drikkes både som aperitif og til kaffen også af dem, som synes at frugtbrændevin, calvados eller cognac er for stærkt. Pommeauen passer til alle retter med æbler - og den er derfor især velegnet til æbledesserter. Derudover er den på grund af sødmen-velegnet til de fleste søde desserter.

