

SOMERSBY

PEAR

Sparkling Cider



NIMI: SOMERSBY PEAR

Meile tuntud Somersby brändi tekkelugu sai alguse üsna tavapärasest murest, mis tihti ka Eestis kimbutab. Nimelt on mõnel aastal maa-kodu õunaaedades täielik uputus ja õuntega ei ole midagi peale hakata. 2008. aastal tulid aga taanlased lihtsale lahendusele ja hakkasid siidrit tegema.

Tegijate üllatuseks osutus siider sedavõrd populaarseks, et juba õige pea hakkasid nad seda eksportima. Nüüdseks on Somersby siidrid saadaval juba 50 riigis ja kasv aina jätkub.

Poodides ja baarides tasub vaadata lahtiste silmadega ringi, sest igal hooajal lisandub uusi ja põnevaid maitseid.

STIIL: SPARKLING CIDER

ABV: 4,5%

PAKEND: VAAT, KLAASPUDEL, PURK

AROOM

Domineeriv pirni aroom, mis koostoimes kerge lillelisusega tekitab tunde nagu jalutaks viljapuude vahel.

MAITSE

Esimesena tuleb esile magus pirn oma intensiivse puuviljasusega. Järelmaitse on kergelt hapukas, kuid harjumuspärane pirn jääb siiski domineerima.

TOIDUSOBITUS

Toidusoovituste puhul libisetakse mõneti teenimatult üle siidritest, näiteks sobib pirnisiider oivaliselt Itaalia magustoidu *panna cotta* juurde. Samuti sobib õhtut lõpetama siidri ja juustu kombinatsioon, iseäranis hästi näiteks sinihallitusjuust.

LISAMÄRKUS

Võib julgelt serveerida jääga. Mida tasub siis arvestada on see, et siidri maitse läheb pehmemaks ja esile tulevad kergelt veinilikud noodid.

