

Epona®

350ml e

43%vol



SAS DISTILLERIES

Tradition Craft & Quality

Sas Distilleries BVBA

Kvakkelsestraat 71

1190 Stekene

België

info@sasdistilleries.com

www.sasdistilleries.com

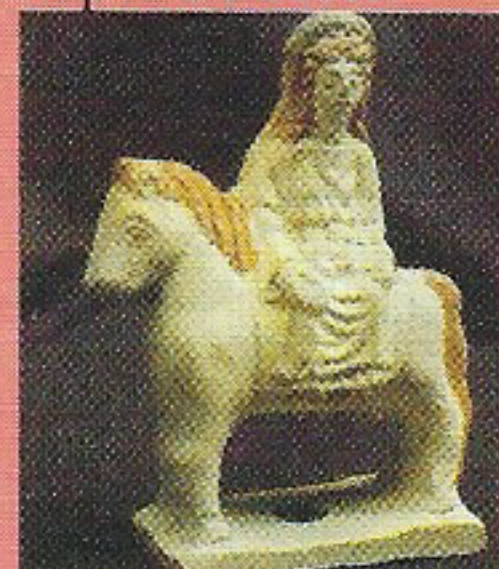


Epona®

Epona eau-de-vie wordt in het aardbeienzeizoen geproduceerd in beperkte hoeveelheden (ongeveer 200 flessen per batch). Voor het distilleren wordt gebruik gemaakt van een traditionele koperen ketel en kolom. De op maat gemaakte ketel en kolom werden door dr. Sas zelf ontworpen op basis van oude wereldberoemde Belgische stookkolommen en stookketels.

Epona eau-de-vie is gemaakt van rijp geplukte, zoete aardbeien van lokale telers uit het Waasland. De regio, "het Soete Land Van Waas", is zeer gekend voor zijn vruchtbare gronden en de hoge kwaliteit van zijn landbouwproducten.

Epona was een Keltische vruchtbaarheidsgodin ten tijde van de Romeinse periode. Zij werd aanbeden door de Menapiërs, die destijds in onze vruchtbare streek woonden. Het is om deze reden dat Sas Distilleries de naam Epona heeft gekozen voor de eau-de-vie van aardbeien.



Epona, Keltische godin van de vruchtbaarheid

Uit oude manuscripten blijkt dat tijdens de Middeleeuwen Franse en Zwitserse monniken reeds "eau-de-vie" distilleerden, wat letterlijk vertaald wordt naar "levenswater". Eau-de-vie kan van vele soorten fruit gemaakt worden, maar een kwaliteitsvolle eau-de-vie van aardbeien is niet eenvoudig te creëren. Het recept van Sas Distilleries is gebaseerd op teksten uit de 19de en begin 20ste eeuw.



In een eerste stap verwerken en fermenteren we de goed gerijpte Sonata en Elsanta aardbeien tot aardbeienwijn. Voor de vergisting maken we gebruik van een nauwkeurig geselecteerde gist. Deze gist zet de fermenteerbare suikers van de aardbeien om tot alcohol. Na de fermentatie, wordt de verkregen aardbeienwijn zachtjes gedistilleerd tot een heerlijk aardbeienparfum. Voor elke fles van 350 ml zijn meer dan 3 kg aardbeien nodig.

Epona eau-de-vie van aardbeien is een zeer aangenaam degustief, maar laat zich ook prachtig combineren met een rosé of demi-sec schuimwijn; een paar druppels bij de zachtzoete mousserende wijn en je hebt een verrassend en origineel aperitief met de intense aroma's van aardbeien, een waar genot!

