

DE POMM.GIDS

Interessante informatie over onze appelschuimwijn.



INGREDIËNTEN

Waar bestaat POMM. uit?



APPELS UIT HASPENGOUW

POMM. bestaat uitsluitend uit sap van appels van hoge kwaliteit afkomstig van **Alden Biesen**, aangevuld met appels van **lokale fruitboeren**. Zelf hebben wij ook een **eigen boomgaard** waarin enkele specifieke rassen staan. De unieke combinatie van hoogstamappels en onze eigen rassen geeft POMM. haar authentieke smaak.

10+ VERSCHILLENDE APPELRASSEN

POMM. bestaat uit een mix van meer dan 10 appelrassen, hetgeen ons toe laat om **seizoenvariaties op te vangen**. Als de oogst van een bepaalde appelvariëteit een seizoen tegenvalt, kunnen we deze variëteit vervangen door een andere zonder dat je een smaakverschil proeft. Om deze balans te blijven garanderen **testen we jaarlijks** verschillende nieuwe of oude rassen!



WIST JE DAT?

Wist je dat we van **100kg** appels bijna **65 flessen** POMM. kunnen maken?

MANIER VAN WERKEN

Hoe komt POMM. tot stand?



VERSCHILLENDE PLUK- EN PERSRONDES

Voor het plukken en het persen van de appels in het hoogstamseizoen doen we beroep op het maatwerkbedrijf van de **Nationale Boomgaardstichting (NBS)**. De meeste hoogstamrassen kan je immers niet goed bewaren, daarom wordt er meteen na het plukken reeds ter plaatse geperst. Wij kunnen - **in tegenstelling tot druiventelers** - in verschillende rondes persen. Niet alle appelrassen zijn op hetzelfde moment rijp.



VAN APPELSAP TOT POMM.

Het vergisten (i.e. fermenteren) van het appelsap tot wijn doen wij onder gecontroleerde omstandigheden in ons daarvoor uitgeruste atelier. Na het vergisten worden de verschillende rassen op fles getrokken en komen deze na de 2de fermentatie te rijpen in de **Mergelgrotten van Kanne**. Hier is het fris, donker en vochtig, kortom de ideale omstandigheden!

Na het rijpen zorgen we ervoor dat de flessen via kleine bewegingen gedraaid worden zodat het sediment (i.e. gist) in de hals komt. Dit **sediment bevriezen we en schieten we uit de fles**, waarna de fles wordt afgewerkt met een mooi etiket, een kurk en een musselet.



WIST JE DAT?

Wist je dat de appels **zo rijp mogelijk** moeten zijn om er de perfecte appelwijn/cider van te maken? Wanneer de eerste appels vallen van de boom en de pitten donkerbruin zijn gekleurd is het het **geschikte moment om te persen!**

SMAAK

Wat proef je in POMM.?



APPELCHAMPAGNE

De kruising van de cider- en de champagnemethode zorgt voor een **uniek, hoogwaardig en zeer exclusief product**. Wij zijn ervan overtuigd dat POMM. de **beste appelchampagne ter wereld** genoemd kan worden.

SUBTIELE, FRISSE TOETS

Heel wat mensen zijn verzot op de **subtiele appelaroma's** en zijn verrast dat POMM. **niet zoet maar net erg fris is**. Andere mensen beweren dan weer amper een onderscheid te merken met druivenschuimwijn. POMM. is dan ook in geen enkel facet te associëren met commerciële ciders die bij het brede publiek gekend zijn.

ZONDER KUNSTMATIGE ELEMENTEN

POMM. vertrekt steeds van **pure appels zonder toevoegingen van extra suikers, concentraten of aroma's**. Ook aanzuren is bij CleurenCiders uit den boze. Hierdoor ervaren consumenten POMM. als **minder zuur** dan een champagne of cava. Ook dat is een enorme troef.



WIST JE DAT?

Wist je dat POMM. een **lager alcoholpercentage** heeft dan een schuimwijn uit druiven? Slechts 8% alcoholvolume bij POMM. tegenover 12-13% bij andere schuimwijnen. Je kan er dus een glaasje meer van drinken!



BILZEN X RIEMST

Welke Link heeft POMM. met de gemeentes Bilzen en Riemst?



BILZEN - APPELS VAN ALDEN BIESEN

POMM. komt tot stand met een aanzienlijk aandeel appels uit de boomgaard van **Alden Biesen**. De **unieke oude rassen** die in het fructuarium te vinden zijn bezorgt ons het ideale smaakpallet om een echte appelchampagne te maken.

WIST JE DAT?

Wist je dat POMM. ook **een broertje** krijgt waarin we **enkel appels van Alden Biesen** zullen verwerken? Houd de socials 'CleurenCiders' in de gaten om de **lancering** van dit streekproduct en nog andere nieuwigheden in **seizoen '21 – '22** niet te missen!



BILZEN X RIEMST

De oprichters van CleurenCiders zijn opgegroeid in Bilzen en Riemst. Neef Wouter Cleuren afkomstig uit Rosmeer en woonachtig te Mopertingen. Broer Sander en zus Jana Cleuren zijn geboren en getogen Vlijtingenaren.

RIEMST - CIDER ATELIER & MERGELGROTTEN

Het atelier en de **eigen boomgaard** van CleurenCiders is gelegen te Riemst. Hoe kan dat anders dan in **Vlijtingen** zijn, een dorp waarvan de helft van de inwoners Cleuren heet? Bovendien laten wij POMM. ook rijpen in de unieke omgeving van de **Mergelgrotten van Kanne**, en of dat geen Riemster trots is!



WIST JE DAT?

Wist je dat de **grootste champagnehuizen** in Frankrijk ook beschikken over een **(natuurlijke) mergelkelder** waarin de topchampagnes rijpen?

CLEURENCIDERS

Wie zijn de drijvende krachten achter POMM.?

STUDIES AAN DE GRONDSLAG

CleurenCiders werd opgericht door Sander, Wouter en Jana Cleuren eind 2019. Het idee om een kwalitatief alcoholhoudend product op basis van appels te maken ontstond echter al vele jaren eerder. De kiem van CleurenCiders zat in 2013 reeds vervat in het **eindwerk bio-ingenieur** dat Sander aan de KULeuven schreef. Het betrof een onderzoek naar de **geschiktheid van Belgische appelcultivars voor het maken van kwaliteitscider**.



Sander

Jana

Wouter

Als ondernemer steunde Wouter dit unieke project van in het begin waardoor er naast het eindwerk ook al fermentaties werden opgezet in eigen beheer. Sander en Wouter hadden de smaak te pakken en in 2014 werden de eerste bomen in de grond gezet van onze eigen boomgaard. Van 2014 - 2019 legden ze zich verder toe op de productontwikkeling. In 2019 kwam Jana ten tonele: een uniek product vraagt ook om een unieke marketing, iets dat haar op het lijf geschreven is. Samen vormen ze een sterk team achter een sterk product!

CleurenCiders is een **jong, dynamisch en energiek** bedrijf hetgeen ook in haar producten terug te vinden is!