

Alle prijzen zijn exclusief 21% BTW - Kortingen vanaf 6 flessen (combinaties mogelijk)

6 flessen - 5%

12 flessen - 10%

24 flessen - 15%

36 flessen - 20%

48 flessen - 25%

60 flessen en meer - 30% + gratis levering

Omwille van onze kleine oplagen vragen wij een contante betaling.

Leveringen en verzendingen mits meerprijs - LEZ zones in overleg.

Voor sommige ciders geldt een maximum afname van 6 flessen per klant.



CQ-1

12,40€

perlant - 2022 - ongefilterd - 50cl – ABV 6,8%

Een blend van 17 oude appellassen. Waaronder Keuleman, Gravenstein en Jacques Lebel. Een gedeelte van de appels heeft een maceratie van 40 uur ondergaan voor de persing. Na een fermentatie en rijping van 8 maanden op vat is deze cider 'bottle conditioned' met kweeper cider.

Kortom: vóór de botteling voegen we een beetje kweeper cider toe die nog net niet is uitgefermenteerd. Dat zorgt voor een heel lichte nagisting op fles, en voor een subtiele pareling. De CQ-1 – “Cider & Quince” – is fris en vineus met een hint van kwee.



QW - “Amfora”

15,70€

still - 2023- ongefilterd - 50cl - max ABV 5,8%

Deze QW - Quince Wine - bestaat uit 100% kweeper. Onze jaarlijkse ode aan de Cydonia Oblonga. Alvorens het persen hebben de kweeperen 24 uur gemacereerd. Tijdens de winter fermenteerde het sap 7 maanden rustig in duurzaam RVS. Vervolgens heeft het nog 4 maand gerijpt in amfora. Dat heeft een bijzonder resultaat opgeleverd. De QW is een elegante, fijne, fruitige drank met een rond, fris subtiel aroma van de kweeper en de lichte mineraliteit van de amfora.

Ideaal als uniek aperitief of als pairing bij uitgesproken gerechten

De fles is extra geseald met 100% pure en lokale bijenwas.



qap

15,70€

still - 2023 - ongefilterd - 50cl - max ABV 6,3%

Bijzondere blend van kweeper, appel en wilde peer.

Een zachte, lichte, wijnachtige cider met een lange afdronk. In november '23 werden de kweeperen en wilde peren samen geperst. Na de fermentatie heeft het sap een jaar lang 'sur lie' gerust. Daarna werd dit geblend met een gerijpte appalcider. Deze combinatie zorgt voor aromatische drank met toetsen van vanille, komkommerfris, citruszuren, pompelmoesbitters en een lichte zoetheid.

Wees niet bang om de QAP nog te laten liggen.



paq - "Amfora"

15,70€

still - 2023 - ongefilterd - 50cl - max ABV 5,5%

Onze favoriete combinatie van oude fruitsoorten gerijpt in amfora: 10 peer-, 10 appel- en 3 kweeper rassen. Deze cider werd geperst gedurende de herfst van 2023. Na een jaar fermentatie en rijping in RVS, werd de paq - "pear, apple, quince" - verder afgerijpt in een amfora. Het is een elegante, ronde, wijnachtige blend waarbij de subtiele zoetheid van de peren, het zachte zuur van de appels en een licht aroma van kwee mooi in balans zijn. De combinatie is tevens een ode aan het hele pluk seizoen. We gebruikten zowel vroegrijpe, zachte soorten zoals Jefkespeer en Reinette Étoillée als laatrijpe, snoeiharde 'spitters' peren en Keuleman appels.



A-9

15,70€

pet'nat - 2024 - ongefilterd - 75cl - max ABV 6,5%

100% appel blend van oude, late rassen met focus op de zuren. Een ode aan het volledige seizoen. Het sap persten we namelijk van oktober tot december en bouwden alzo de cider traag op in de tank. Elke pers was zodoende een nieuwe 'smaaklaag'. De combinatie van middenlate en laatrijpe vruchten zorgt voor een elegante, fruitige, droge en complexe cider. Toetsen van sinaasappel, passievrucht, aardbei en romige mango zijn mooi in balans met fijne bittertjes en citruszauertjes.

O.a. Jacques Lebel, Court Pendu Rouge, Schone van Boskoop, Gloster, Winston, Keuleman en Double Bellefleur vind je terug in de A-9. Gebotteld volgens de "methode ancestral".



ap

15,70€

sparkling - 2024 - ongefilterd - 75cl - max ABV 6,3%

De recentste versie van onze populaire appel-peer blend.

Naast appelfrassen als Keuleman, Cox Orange Pippin, Court Pendu Rouge, Jacques Lebel en verschillende reinetten, bevat de basis van deze blend wel 20 verschillende soorten peren. Van zachte, zoete zomerperen tot laatrijpe, beenharde, bittere 'spitters'. Bijna allemaal afkomstig van oude tot zeer oude bomen (zelfs van 50 jarig leifruit) uit de streek.

De AP '24 is net als de AP '23 een vlotte, fruitige en toegankelijke drinker. Vol, complex, droog, met toch een illusie van een subtiel zoetje door de peer – mooi in balans met de appel- en citruszauertjes.

Na de fermentatie en rijping van 10 maanden werd de AP in september gebotteld volgens de 'bottle-conditioning' techniek. We persten daarvoor vers sap om per fles een beetje toe te voegen tijdens het bottelen. Zo ontstaat er een natuurlijke nagisting in de fles.

NIEUW



Ciderella!

17,35€

sparkling - 2024 - ongefilterd - 75cl - max ABV 6,5%

Apples Pears Plums!

Een co-fermentatie van onze gerijpte AP '24 (appel & peer) met 6 soorten mirabelle pruimen en een beetje 'kwetsen'.

Een strakke fruitige cider. Drinkend denk je aan een zachte geuze, een frisse oranjewijn, zomerfruit en napoleonsnoepjes. De lichte amandeltaetsen maken het pallet compleet.

De Ciderella! werd gebotteld volgens de 'bottle-conditioning' techniek. We persten daarvoor vers sap om per fles een beetje toe te voegen tijdens het bottelen. Zo ontstaat er een natuurlijke nagisting in de fles.

abc+

20,66€

petillant - 2024 - ongefilterd - 75cl - max ABV 7%



Apples Berries Cherries!

Deze fruitbom is onze 'Anargistische' cider versie van een oude krik: een blend van een oude cider, een jonge cider en rood fruit. Het resultaat is een droge drank die bulkt van de kersaroma's. Een charmeur voor geuzedrinkers, terwijl de fruitigheid een breder publiek kan bekoren. Bovendien is het is een prachtige drank voor foodpairing. De basis is een cider uit 2023 van oude rassen zoals Reine de Reinette, IJzerappel, Schone van Boskoop en Jacques Lebel. In november 2024 persten we daar het sap van Gloster en Winston appels bovenop. Na fermentatie rijpte deze cider rustig tot in de zomer van 2025, wanneer we het verse kleinfruit uit onze permacultuur tuin toevoegden: wilde krieken, rode en gele frambozen, bramen, zwarte bessen, wijnbessen, aroniabessen, en verschillende soorten kersen.

Uiteindelijk werd de ABC+ in oktober 2025 gebotteld volgens de 'bottle-conditioning' techniek. We persten daarvoor vers sap om per fles een beetje toe te voegen tijdens het bottelen. Zo ontstaat er een natuurlijke hergisting in de fles.

Nu al perfect als fruitig, friszuur zomer-aperitief. Degene die kiest om hem te laten liggen, zal beloond worden met een ronder en rijper fruitaroma en zachtere zuren.

Koel de fles goed op voorhand en open hem rustig, hou een glas bij de hand, de ABC+ kan enthousiast naar buiten komen.

!KELDERRESTEN!

QW'22 PAQ'22

kweeperwijn - still - 2022 - ongefilterd - 50cl

15,70€

Peer-Appel-Kweeper - petnat - 2022 - ongefilterd - 75cl

24,79€

coming soon!

Pider	sparkling - 2024 - ongefilterd - 75cl bijzondere peer + appel blend	15,70€
A-I "Sur Lattes"	pet'nat - 2022 - ongefilterd - 75cl 48 maand gerijpt "sur lattes", non-dégorgé 100% appel - verfijnd en elegant	24,79€
Lobemas+	2024 - ongefilterd - sparkling - 75cl single orchard maceration blend	20,66€
Lobemas	2024 - ongefilterd - still - 50cl single orchard maceration blend	15,70€
Pider "Amfora"	still - 2024 - ongefilterd - 50cl bijzondere peer + appel blend gerijpt op amfora	15,70€

