



Cidermakerij De Groote Wei – Rha, Gelderland

Al vier generaties lang teelt de familie Horstink fruit op Boerderij De Groote Wei in Rha. Sinds 2022 worden hun appels én peren ook omgetoverd tot cider!

Fruit dat nét niet mooi genoeg is voor in de winkel, is nog steeds heerlijk van smaak – ideaal voor cider. In het najaar wordt geoogst, het versgeperste sap gaat met een beetje gist op vat. Na een half jaar rijpen wordt de cider gebotteld en volgt de nagisting op de fles. Zo ontstaan die fijne, natuurlijke bubbels.

Gemaakt met drie soorten appels – Elstar, Jonagold en Goudreinet – voor een heerlijk friszoete smaak.

Ambacht met aandacht – want ambacht smaakt naar meer.

DE GROOTE WEI – ‘Cider’ uit Rha, Nederland

1. Appelvink

Een ambachtelijke cider gemaakt van Elstar, Jonagold en Goudreinet – 100% Achterhoekse appels uit de boomgaard van Fruitbedrijf Horstink in Rha. Licht prikkelend, fris en fruitig, met een aangenaam zuurtje.

Alcoholpercentage: 6,5%

2. Groenvink

Een ambachtelijke appel-peren cider, met naast Elstar, Jonagold en Goudreinet ook kleine zoete Conference peren. Gemaakt van 100% lokaal fruit uit de boomgaard van Horstink. Licht sprankelend, fris en fruitig, met een klein zoetje.

Alcoholpercentage: 6,9%

3. Lokvink

Een klassieke cider met een toegankelijk karakter, speciaal gemaakt voor De Groote Wei. De perfecte eerste kennismaking met cider: verlokkelijk lekker, licht prikkelend, fruitig en halfzoet.

Alcoholpercentage: 5,3%

4. Prikvink (alcoholvrij)

Een verfrissende fruitdrink van natuurtroebel appelsap met koolzuurhoudend water – in Duitsland ook bekend als Apfelschorle. Alcoholvrij, minder suiker, en geschikt voor elke gelegenheid en iedereen.

Alcoholpercentage: 0,0%