



ohne Jahr

Cidre »Kalysie« (mit frischem Ingwer)

»Kystin« | Sasha Crommar | Cidre

Ein so prächtiger wie exotischer Cidre aus bretonischen Birnen und abgepresstem Saft aus frischem Ingwer. Es ist dieser Cidre, der zum »besten Cidre des Jahres 2014« gekürt wurde und seitdem international für Furore sorgt.

Wir verdanken ihn Sasha Crommar, einem Bretonen mit keltischen Wurzeln. Er produziert ihn im bretonischen Vannes aus 16 uralten Birnensorten, die zum Teil erst im Januar geerntet werden. Die uralten Bäume haben noch nie synthetische Chemie gesehen. Sie liefern steinharte Früchte, die man kaum schneiden kann. Ihr hocharomatischer Most besitzt stabile Säure und idealen pH-Wert, so daß den Cidres von Sasha Crommar auch ohne Konservierung ein langes Leben beschieden ist. Die geringe Ausbeute pro Frucht trägt das ihre dazu bei. Enormer Aufwand an Arbeit also. Deshalb nicht so billig wie die Massen-Cidres aus der Normandie.

Lange hat Sascha Crommar experimentiert bis er seinen berühmtesten Cidre, den er mit Maroni mazeriert und dem er den Namen seiner Firma widmet, »Kystin«, bretonisch für Esskastanie, auf den Markt brachte. Angestachelt durch dessen Erfolg forschte er weiter und entdeckte die aromatische Finesse frischen Ingwers, den er im gärenden Birnenmost mazeriert, wobei die Abstimmung der Menge und Art des Ingwers Jahre in Anspruch nahm. Heraus kam ein faszinierend duftender, sehr edel und fein wirkender Obstschaumwein, der nichts von der arroganten Schärfe des Ingwers hat, sondern nur eine Ahnung davon in sich trägt. In der Farbe hell, aromatisch höchst raffiniert, geschmacklich spontan erfrischend, mit enormem Nachhall und aromatischer Finesse im Spiel. Man ahnt ihn, den Ingwer, er agiert verspielt im Hintergrund und sorgt doch für Identität und Spannung, endet am Gaumen in den würzigen Aromen frischer Limette und bringt dadurch die feinen Aromen der alten bretonischen Birnen auf ganz eigene Art und Weise zum klingen. Faszinierend. Verblüffend hochwertig und edel. Niedrig im Alkohol. Obstveredelung mit Mehr-Wert.

Alkohol: 2 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2017+

Restzucker: 9 g/l

Ausbau: Edeltank

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Birnenmost, mazeriert mit frischem Ingwer

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Sektkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 2,9

0,75l

12,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBR00003



www.weinhalle.de