

Sidra Natural »Trebiñu«

Askartza-Trebiñu

Dieser knackig frische, mundwässernd herbe Sidra, mit dem Kaldo Markinez seinen Lebensunterhalt bestreitet, steht exemplarisch für DAS lokale Kulturprodukt des Baskenlands. Ein klassischer hochwertiger Sidra, den er von seinen mehr als 2 500 Apfelbäumen gewinnt, die er in den letzten Jahren gepflanzt hat und weitgehend biologisch bewirtschaftet, ob der kleinen Produktion aber nicht zertifiziert. Sie liefern ihm rund 30 000 Liter Saft.
Kaldo hält neben den vorgeschriebenen alten autochthonen Apfelsorten, von denen noch über 140 im Anbau sind, vor allem das Wetter für die Qualität seiner Apfelwein für entscheidend. Seine Bäume stehen in einem abgelegenen Hochtal auf über 600 m Höhe, wo niedrige Temperaturen und eine lange Frostperiode dafür sorgen, daß die Bäume erst spät zu blühen beginnen. Dafür können die Äpfel lange am Baum reifen. Die Erträge allerdings schwanken erheblich und auch auf die Qualität seiner Äpfel muß er sich jedes Jahr neu einstellen. »Trebiñu« ist knochentrocken, durchzogen von einer mundwässernd frisch wirkenden Säure., die aber mild wirkt, weil dieser Sidra den biologischen Säureabbau absolvieren darf. Er gärt und reift im Edelstahltank auf der Hefe, bis er ohne Filtration mit leichter Schwefelung abgefüllt wird. Leicht im Alkohol, frisch im Trunk, leise im Aroma im Duft, dafür um so intensiver im Geschmack, der angenehm herb den ganzen Mundraum ausfüllt, ohne bitter zu schmecken. Ein irre animierendes Trinkerlebnis. Buchstäblich erfrischend wie wenige andere Getränke. Die Basken wissen, warum sie ihren geliebten Sidra kaum exportieren.

Alkohol: 6 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2026
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Granit
Besonderes: Unfiltriert abgefüllter Apfelwein
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
Vegan: Ja

0,75l
SAA25000

K&U
www.weinhalle.de