Cidre »Cuvee XVII« (Kastanie)

Kystin (Cidre)

16 verschiedenen alten bretonischen Apfel- und Birnensorten verleiht Cidremeister Sacha Crommar besonderen Charakter, in dem er in deren Most die berühmten Maroni aus Redon, eine besonders schmackhafte Esskastanien-Sorte, roh und in zerstoßenem Zustand lange mazerierte. So entstand seine legendäre Cuvée »17«, die ihm vor Jahren schon den Titel »Bester Cidre der Welt« einbrachte.
Brillant fein sein Perlenspiel. Nur 4 Volumenprozent leicht. Trocken im Geschmack, mysteriös würzig und aromatisch dicht auf der Zunge. Intensiv goldgelb in der Farbe. Im Aroma aufregend pur nach Maronencreme duftend, pikant unterlegt mit einem Hauch frischen Kakaos, Bitterschokolade und üppigen floralen Noten. Ein meisterhaft realisierter Cidre, unnachahmlich in Duft und Geschmack, substantiell im rauchig rauen Charakter seiner dezent säuerlichen Obstaromatik. Das anspruchsvolle Mundgefühl verdankt seine Dichte den gerbstoffbetonten alten Obstsorten, denen der Hauch Maroni einen exotischen Kick in Duft und Geschmack verleiht. Ein origineller Aperitif, aber auch ein gewagter Begleiter zu gegrillter Jakobsmuschel und blutiger Entenbrust oder vegetarischen Pilzgerichten. Solo genossen die ideale Einstimmung auf die Aromen des Herbstes.

Alkohol: 4 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 9 g/l
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Mit bretonischer Edel-Kastanie mazeriert
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja

0,75l
FBR00001

K&U
www.weinhalle.de