



ohne Jahr

Cidre »Cuvee XVII« (Kastanie)

»Kystin« | Sasha Crommar | Cidre

Die nordfranzösische Normandie gilt als die Heimat des Cidre, eines moussierenden Apfelweines, der aus verschiedenen Apfelsorten vergoren und durch Karbonisierung oder Fermentation in der Flasche mit Kohlensäure angereichert wird. Doch wer sich auskennt weiß, daß der beste Cidre Frankreichs aus der Bretagne kommt. Dort entdeckten wir diesen Edel-Cidre, einen Apfelschaumwein, in dem 16 verschiedene alte bretonische Apfelsorten für Struktur, Süße und Charakter sorgen.

Cidremeister Sacha Crommar mazeriert als siebzehnten Bestandteil die berühmten Maroni aus Redon, die besonders schmackhafte und aromatische Sorten sind, roh und in zerstoßenem Zustand, so lange im Apfelmot, bis er mit Struktur, Geschmack und Aroma zufrieden ist. Siebzehn natürliche Komponenten also formen diese Cuvée »17«, die weit mehr ist als nur irgendein Cidre.

Brillant feine Perlage. 4 Volumenprozent leicht. Trocken im Geschmack, mysteriös würzig und dicht gewirkt auf der Zunge. Intensiv goldgelb in der Farbe. Im Aroma pur duftend nach Maronencreme, gewürzt mit einem Hauch frischen Kakaos und Bitterschokolade, pikant unterlegt mit floralen Akzenten und einer würzigen Ahnung Unterholz aus dem Wald. Ein eigenständiges Produkt, unnachahmlich in Duft und Geschmack, erfrischend delikates und elegant im Trunk, substantiell und seriös auf der Zunge mit rauchig rauem Charakter und fein säuerlicher Apfelaromatik. Raffiniert dicht im Mundgefühl, das von den gerbstoffbetonten alten Apfelsorten lebt, denen ein Hauch Maroni nicht nur feine Süße verleiht, sondern auch den faszinierend exotischen Kick in Duft und Geschmack, den man nicht mehr missen möchte. Der originelle Aperitif. Gewagter Begleiter zu gegrillter Jakobsmuschel und blutiger Entenbrust oder vegetarischen Pilzgerichten. Und am Ende eines anstrengenden Tages hilft er angenehm zu entspannen.

Alkohol: 4 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2020

Restzucker: 9 g/l

Ausbau: Edeltank

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Mit bretonischer

Edel-Kastanie mazeriert

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Sektkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

0,75l

11,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBR00001



www.weinhalle.de