



ohne Jahr

Cidre »Jorasses« sec (Apfel)

Cidro Maley, Gianluca Telloli

Jorasses. Bergsteiger kennen die »Grandes Jorasses, die eindrucksvolle Nordwand des Mont-Blanc-Massivs an der Grenze zwischen Frankreich und Italien. An deren Fuß stehen im italienischen Aostatal, rund um die Ortschaft Seissogne, auf weit über 1000 m Höhe uralte Apfelbäume einer selten gewordenen lokalen Apfelsorte, Raventze, die dort spät im Jahr, oft schon angefroren, mühsam von Hand geerntet werden. Aus diesen besonderen Bergäpfeln produziert Gianluca Telloli einen traditionell auf der Flasche vergorenen trockenem Cidre den er dem das Tal dominierenden Bergmassiv widmet: Jorasses.

Für die Bergbewohner waren die Raventze-Äpfel, neben wilden Beeren, in den harten langen Wintermonaten die einzige Vitaminquelle. Sie besitzen besonders hohen Catechin-Gehalt, der ihnen hochwertig antioxidative Eigenschaften verleiht. Mit diesem großen Cidre will Gianluca Telloli an die uralte, heute vergessene Apfel-Tradition in den Alpen erinnern. Dazu keltert er die Äpfel, meist schon im angefrorenen Zustand, sofort nach der Ernte zu Most, den er anschließend zu Wein vergärt. Diesen verarbeitet er dann im klassischen Flaschengärungsverfahren über mehrere Monate zu einem Spumante sensationeller Qualität.

Der ist kein normaler Cidre, sondern besitzt, wie Champagner, Cava oder seriöser Sekt, als echte Flaschengärung 6 bar Flaschendruck. Er ist knochentrocken, begeistert mit langanhaltender Perlung, die weich, cremig und wohltuend feinperlig ist, und tut dies auf einem Niveau, das Gianluca Tellolis »Maley« den Ruf einbrachte, einer der besten Cidre-Produzenten der Welt zu sein.

Cidre hat hierzulande keine Lobby. Doch Gianluca Tellolis »Jorasses« hätte allemal höhere Weihen verdient. Seine Qualität ist wegweisend und verwischt die Unterschiede zwischen Schaumwein aus Trauben und Schaumwein aus Äpfeln. Beides ist Obst. So what!?! Im Duft weiße Frühlingsblüten, ein Hauch von Zimt und getrocknete Wiesenkräuter. Im Mund nackig und ungeschminkt, trocken und stahlig, aber auch sanft und langanhaltend feinperlig. In Duft und Geschmack vom Apfel geprägt, strahlend reintönig, puristisch fokussiert und von einer aromatischen Strahlkraft, die an exzellenten Winzer-Champagner erinnert. Die wohl originellste Aperitif-Alternative überhaupt. Cidre für Fortgeschrittene. Aber auch visionär praktizierter Landschaftsschutz mit kulturellem Mehrwert. Dafür kann man Gianluca Telloli und seiner »Cidrerie au Coeur des Alpes« nicht genug danken.

Alkohol: 7,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Restzucker: < 3 g/l

Anbau: Natürlich organisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Echte Flaschengärung |

Knochentrocken

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,05

0,75l

14,85 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ICM18100



www.weinhalle.de