

CIDRERIE DE VERZY

Cidre



| | |
|----------------|--------------------------|
| Jahrgang: | 2021 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Cidrerie de Verzy |
| Alkoholgehalt: | 7.00% Vol. |
| Dosage | 1 g/l |

Gekeltert aus verschiedenen Apfelsorten (u.a. Dabinett, Harry Master, Judor), um ein ausgewogenes Verhältnis von süssen, sauren und herben Tönen zu erreichen. So zeigen sich Aromen von Bratapfel, Tarte Tatin, kandierten Amalfi-Zitronen und einem Hauch von Dörrobst, umrahmt mit Noten von blühenden Kräutern, Waldhonig und einem feinen Röst-Touch, um letztlich mit einem würzigen, zart-herben Finale zu enden.

Empfehlung

Ein wunderbar fruchtig-herber Genuss zum Apéro einfach so getrunken, aber auch in Kombination mit kleinen Häppchen, zur Grillparty und auch zu Fischgerichten und Meeresfrüchten, etwa Miesmuscheln gedämpft in Apfelwein, Kräutern und Knoblauch.

Produzent

Die Cidrerie de Verzy wurde von Quentin Paillard (Champagne Pierre Paillard), Flavien Nowack (Champagne Nowack), Adrien Renoir (Champagne Adrien Renoir), Antoine Bouvet (Champagne Antoine Bouvet) und Bertrand Lapie gegründet. Gemeinsam machten sie sich daran, etwas Besonderes zu schaffen: hochwertige Cidre, die sich eher an den Grundsätzen der Weinherstellung als an den traditionellen Methoden der Apfelweinherstellung orientiert. Ihr Ansatz beruht auf der Verwendung von biologischen und biodynamischen Äpfeln und Birnen, die von 30 bis 250 Jahre alten Bäumen geerntet werden, die lokal in der Champagne und auch in der Normandie stehen. Gepresst werden die Früchte in traditionellen Korbpressen. Die alkoholische Gärung findet über einen Zeitraum von bis zu einem Jahr in neutralen Holzfässern, in einem extra dafür eingerichteten ehemaligen Weinkeller in Verzy statt. Danach erfolgt eine zweite Gärung in der Flasche, wobei der natürliche Zucker der Äpfel und Birnen anstelle von raffiniertem Zucker verwendet wird. Schließlich werden die Cidre mindestens 12 Monate lang auf der Hefe gelagert, bevor sie degorgiert werden und in den Handel kommen. So ist - was aus einer «Fest-Laune» begann - heute vor allem ein Projekt von Freunden, die fortwährend ihre Erfahrung und ihr Know-how, auch aus der Champagner-Herstellung, teilen und in aller Bescheidenheit einzigartige und fesselnde Cidre schaffen.

