

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. Ihr Ziel: Cidre auf höchstem Niveau – inspiriert von Weinbau statt traditioneller Apfelweinherstellung. Verwendet werden biologisch und biodynamisch angebaute Äpfel und Birnen von bis zu 250 Jahre alten Bäumen aus der Champagne und Normandie. Die Früchte werden in traditionellen Korbpressen gepresst. Die Gärung erfolgt bis zu ein Jahr in neutralen Holzfässern in einem ehemaligen Weinkeller in Verzy. Anschließend folgt eine zweite Gärung in der Flasche, wobei ausschließlich natürlicher Fruchtzucker genutzt wird. Nach mindestens 12 Monaten Hefelager wird degorgiert. Was einst was aus einer «Fest-Laune» begann, ist heute ein leidenschaftliches Gemeinschaftsprojekt von Freunden, die ihr Wissen aus der Champagner-Herstellung nutzen, um einzigartige, charakterstarke Cidre zu schaffen.