



FAMILIE
Dupont

CALVADOS UND CIDRES
Pays d'Auge
Normandie - Frankreich

BLANC DE POMME

STILLER APFELWEIN

2020 war der erste Jahrgang dieses innovativen Produkts, das sich frei von der Welt des Weins inspirieren ließ, um den ersten stillen sortenreinen Apfelwein der Domaine Dupont anzubieten. Er ist elegant und erfrischend und sollte in seiner Jugend den ganzen Sommer über getrunken werden.



TERROIR	VICTOT-PONFOL. BÖDEN, DIE AUS TON UND MERGEL AUS DEM OXFORDIUM BESTEHEN.
SORTEN	100% SÄUERLICHE ÄPFEL
ABHOLUNG	VON OKTOBER BIS NOVEMBER
ALKOHOL	8% VOL.
ZERTIFIZIERUNG	ZERTIFIZIERT IM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU DURCH FR-BIO-09

HERSTELLUNG

Kontrollierte Gärung in Edelstahltanks mit ausgewählten Hefen. Wie bei einem Weißwein wird die gesamte Gärung durchgeführt, kein Restzucker. Der Cidre wird mehrere Wochen auf der Hefe gelagert, um das Phänomen der Autolyse der Hefe zu nutzen, die dem Endprodukt eine runde Struktur verleiht. Die endgültige Stabilität wird durch Filtration und leichte Schwefelung des Produkts gewährleistet. Der gewonnene Apfelwein ist klar und ohne Ablagerungen. Abfüllung in Flaschen im Frühjahr.
Dichte: 1001 nach der Gärung.

VERKOSTUNG

Auge: Gelbe Farbe mit glänzenden Reflexen.
Nase: Butteraromen, frischer Apfel, unterstützt von exotischen Ananasnoten, Noten von Zitrusfrüchten und Akazienblüten.
Mund: Runder Auftakt, gefolgt von einer schönen Spannung. Aromen von frischem Apfel, unterstützt von säuerlichen Noten von Harlekinbonbons. Mineralischer und leicht salziger Abgang.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

Aufbewahrung: Soll wegen seiner Frische in jungen Jahren getrunken werden, kann aber im Keller mehrere Jahre bei kühler Temperatur (8-12 °C) gelagert werden.
Servieren: Als Aperitif oder bei einer Mahlzeit zu gegrilltem Fisch, Austern, Muscheln in Rahmsauce, Wurstwaren, wenig gereiftem Käse und Fruchtdesserts.
Gekühlt zwischen 8 und 10 °C servieren.

Art der Flaschen: 75 cl

