



## CIDRE RÉSERVE

### IN EICHENFÄSSERN GEREIFTER CIDRE

Der **Cidre Réserve** verbringt sechs Monate in Eichenfässern, die zuvor Calvados enthielten. Diese Reifung verleiht ihm Finesse und eine schöne Komplexität. Ein Cidre für die Gastronomie. Cidre mit Bio-Zertifizierung.

TERROIR	BÖDEN, DIE SICH AUS LEHM UND MERGEL ZUSAMMENSETZEN, IDEALERWEISE ARM FÜR DIE BÄUME.
SORTEN	60% BITTERSÜSSE ÄPFEL 40% SÄUERLICHE ÄPFEL
ABHOLUNG	VON OKTOBER BIS NOVEMBER
ALKOHOL	8 % VOL.
ZERTIFIZIERUNG	ZERTIFIZIERT IM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU DURCH FR-BIO-09



### HERSTELLUNG

Doppelte Gärung in Edeltanktanks mit einheimischen Hefen. Der Cidre wird in 68-Hektoliter-Fässer gefüllt, die zuvor Calvados enthielten, wo er sechs Monate lang langsam reift. Vollständige Kontrolle über die natürliche Brause, die vor der Abfüllung in geschlossene Tanks geleitet wird. Der Cidre ist nicht pasteurisiert.

**Dichte:** 1060 nach der Pressung, d. h. 127 g Zucker pro Liter. 1020 bei der Flaschenabfüllung, was einem Alkoholgehalt von 8 % entspricht.

### VERKOSTUNG

**Auge:** Goldene Farbe, orangefarbene Reflexe. Feines Bläschen.

**Nase:** Feinschmecker, Duft von gebratenen Äpfeln, unterstrichen von Vanillenoten, einem Hauch von Zitrusfrüchten und süßen Gewürzen.

**Mund:** Rund und komplex. Schöne Aromenvielfalt: karamellierte Äpfel, gekochte Pflaumen, Zitrusnoten, perfektes Gleichgewicht zwischen Süße, Säure und Fruchtigkeit. Der Aufenthalt in Calvados-Fässern verleiht dem Wein eine schöne Tiefe, die durch die schmelzenden Tannine noch verstärkt wird.

### NÄHRWERTANGABEN

Ohne Zuckerzusatz. Kalorien pro Glas (12,5 cl): 85 Kcal.

### TIPPS UND ÜBEREINSTIMMUNGEN

**Aufbewahrung** Flaschen stehend. Kann unter guten Bedingungen 4 oder 5 Jahre aufbewahrt werden. Da der Cidre auf der Hefe liegt, wird er sich verfeinern und komplexer werden.

**Passt zu** zwischen 8 und 12 °C. Cidre zur Gastronomie: zu Geflügel und hellem Fleisch, Weichkäse, Apfeldesserts. Oder, traditioneller, zu Crêpes, süß oder herzhaft.

### KOMMENTARE AUS DER PRESSE

- ★ Caveman Magazine: „Eine Gourmetreise in die Normandie“.
- ★ Nordic International Cider Awards 2022 : Silbermedaille  
„Komplex, drückt den Apfel in vielen verschiedenen Formen aus. Schöner Cidre.“
- ★ Elle à Table : „Der runde Mund, verführerisch wie der Teufel, meuternd mit seinen hübschen Bläschen“.
- ★ La Revue du Vin de France: „Ein gastronomischer Cidre“.
- ★ Challenge Best French Wines & Spirits for Asia 2016: Goldmedaille

Flaschentypen: 33 cl - 75 cl - Keykey 20L

