



CYDON ÄPFEL-QUITTE

Dieser natürliche Prickler entstand aus der Idee, zwei Früchte aus der Familie der Rosengewächse zu vereinen: die Quitte, eine Frucht aus vergessenen Obstgärten, und den Apfel, die traditionelle Frucht des Pays d'Auge. Diese originelle Co-Fermentation enthüllt einen Cidre voller Leckerbissen mit unerwarteten Aromen von Blutorangenschale, die sich mit der Frische des Apfels vermischen.

| | |
|----------|--------------------------------------------------------------|
| TERROIR | VICTOT-PONTFOL. BÖDEN AUS LEHM UND MERGEL AUS DEM OXFORDIUM. |
| SORTEN | 60% BITTER-SÜSSE ÄPFEL, 40% QUITTEN. |
| ABHOLUNG | VON OKTOBER BIS NOVEMBER |
| ALKOHOL | 5% VOL. |

HERSTELLUNG

Kontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Einheimische Hefen werden verwendet. Die Stabilisierung wird durch aufeinanderfolgende Abstiche angestrebt. Die Kontrolle der Gärung erfolgt durch aufeinanderfolgende Abstiche. Nicht pasteurisierter Apfelwein. Abfüllung in Flaschen von März bis April.

Dichte: 1052 nach dem Pressen, d. h. 115 g Zucker pro Liter. 1011 bei der Flaschenabfüllung, was einem Alkoholgehalt in der Flasche nach der Schaumbildung von 5 % entspricht.

VERKOSTUNG

Auge: Gelbe Farbe mit goldenem Schimmer.

Nase: Akazienhonig und weiße Blüten. Nach Belüftung frischer, pflanzlicher Duft mit Noten von Aprikosen und Rosinen.

Mund: Kraftvoll und strukturiert. Die Bitterkeit der Quitte vereint mit der Säure des Apfels enthüllt unerwartete Aromen von Blutorangenschalen und einen Abgang, der Zitrusfrüchte und Gewürze vereint.

NÄHRWERTANGABEN

Ohne Zuckerzusatz. Kalorien pro Glas (12,5 cl): 65 Kcal.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

Aufbewahrung: Stehende Flaschen in einem kühlen Keller (8 bis 12 °C). Unter guten Bedingungen kann er bis zu 5 Jahre nach dem Abfülldatum aufbewahrt werden. Da der Cidre auf der Hefe gelagert wird, wird sich der Geschmack verfeinern und komplexer werden.

Servieren: Als Aperitif, zu einem Dessert oder als Durstlöscher bei einem Snack.

Kühl zwischen 8 und 10 °C servieren.

Art der Flaschen: 75 cl

