



Alkohol: 7 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2027

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Granit

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Kronkorken

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtriert

Vegan: Ja

0,33l

SAB25001

Sidra Natural (Sagardoa) »Ulanzo«

Askartza-Trebiñu

»Ulanzo«, die besondere Cuvée von Koldo Markinez. Sie hat uns zu ihm gebracht. Sie hat uns dazu bewogen, den aufwendigen und teuren Import zu wagen. »Ulanzo« ist das »Grand Cru« unter seinen Sidras. Spürbar anders als »Trebiñu«. Im Mundgefühl weicher, saftiger, intensiver und fülliger, weil er in die Gärung nochmal Saft zugab, was zu einem Volumenprozent mehr Alkohol führte, aber auch mehr Komplexität und Fülle im Mundgefühl zur Folge hat. Man spürt ihn, den Einfluß des Holzfasses, in dem er ausgebaut wurde. Zart umhüllt der Holzeinfluss weniger geschmacklich als physisch spürbar das feine Säuregerüst, das diesen famosen Sidra in cremig weicher Substanz über die Zunge zieht. Dieser Sidra macht vergessen, daß man Apfelwein trinkt, so raffiniert weinähnlich wirkt er im Mundgefühl. Koldo Markinez füllte ihn in 0,33l-Flaschen und verschloß ihn mit einem Kronkorken, weil er so besser reift. Er empfiehlt ihn vor 2027 zu genießen. Für den kleinen Durst zwischendurch oder der perfekte Aperitif für zwei Genießende. Genau die Dosis, die Freude macht. Ein Spitzen-Sidra, der auch Skeptikern den Weg zum baskischen Apfelwein-Genuss ebnet. Wohlfühlernd herb auf der Zunge, fast samtig wirkend, saftig und überraschend weich im Mundgefühl, buchstäblich erfrischend, mundwässernd und schlicht superlecker. Leider nur begrenzt lieferbar. Harmoniert hervorragend zu gegrilltem Fleisch und zu deftig regionaler Küche. Verdunstet an heißen Sommertagen buchstäblich aus dem Glas ...



www.weinhalle.de