



Cidre »Cuvee Pur« (Birne)

Kystin (Cidre)

»Pur« wie rein. Die pure Birne. Siebzehn alte Birnensorten, von denen es in der Bretagne noch reichlich gibt. Sie kann man nicht essen, weil sie als Mostbirnen extrem hart sind. Sie verarbeitet Cidre-Spezialist Sacha Crommar zum besten Birnen-Schaumwein, den wir kennen.

2 Volumenprozent leicht und trotzdem verhalten im Zucker. Betörend reintonig und feinfruchtig, unglaublich rein und sauber im Aroma, ohne jeden Muff oder störende Oxidation. Ganz offenkundig aus absolut gesunden, reifen Birnen gewonnen und sehr schnell und sehr gekonnt verarbeitet, deshalb enorm frisch und lange am Gaumen nachklingend, wohltuend harmonisch und doch zugleich anspruchsvoll intellektuell in Struktur und Wirkung. Feingliedrig und sanft wirkend, fast mild auf der Zunge, und dabei doch zupackend im Griff am Gaumen. Richtig hohes technisches Schaumwein-Niveau. Flaschengärung ohne zugesetzte Kohlensäure. Das pure Vergnügen und eine begeisternd sinnliche Erfrischung an den schönen Tagen des Jahres, die auch an grauen Tagen zuverlässig die Schatten von der Seele verjagt.

Lassen Sie sich verführen von der fröhlichen Ernsthaftigkeit dieses brillant realisierten Obstschaumweines, der ganz anders wirkt und schmeckt als sein berühmtes Gegenstück Champagner, dessen delikater Erfrischungsfaktor und enorm hohe Qualität ihn aber zum König unter den Obstschaumweinen küren. Ein Cidre, der völlig neue Maßstäbe setzt. Auf ihn freut man sich nach den Mühen des Tages. Genuß ohne Reue. Ein kleines Meisterwerk aus purer bretonischer Birne.

Alkohol: 2 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Restzucker: 12 g/l

Ausbau: Edeltank

Boden: Basalt vulkanisch

Besonderes: Flaschengärung

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

0,75l

FBR00002



www.weinhalle.de