



## Cidre »Kalysie« (mit frischem Ingwer)

### Kystin (Cidre)

Ein so prächtiger wie exotischer Cidre aus bretonischen Birnen und abgepresstem Saft aus frischem Ingwer. Er wurde 2014 zum »besten Cidre des Jahres« gekürt und sorgt seitdem international für Furore. Sasha Crommar produziert ihn im bretonischen Vannes aus 16 uralten Birnensorten, die zum Teil erst im Januar geerntet werden. Die uralten Bäume haben noch nie synthetische Chemie gesehen. Sie liefern steinharte Früchte, die man kaum schneiden kann. Ihr hocharomatischer Most besitzt stabile Säure und idealen pH-Wert, so daß den Cidres von Sasha Crommar auch ohne Schwefel ein langes Leben beschieden ist. Die geringe Ausbeute pro Frucht trägt das ihre dazu bei. Enormer Aufwand an Arbeit. Deshalb nicht so billig wie die Massen-Cidres aus der Normandie. Sascha Crommar verdankt seinem berühmtesten Cidre, den er mit Maroni mazeriert, den Namen seiner Firma: »Kystin«, bretonisch für Esskastanie. Dessen Erfolg brachte ihn zur aromatischen Finesse frischen Ingwers. Ihn mazeriert er in gärendem Birnenmost, wobei ihn die Abstimmung der Menge und Art des Ingwers viele Jahre an Experimenten kostete. Ergebnis? Ein edel und fein duftender Cidre, der nicht die arrogante Schärfe des Ingwers in den Vordergrund stellt, sondern nur die aromatische Ahnung davon. In der Farbe hell, Im Duft überraschend, geschmacklich animierend und erfrischend in seiner mundwässernden Pracht und Finesse. Man ahnt ihn, den Ingwer. Verspielt agiert er im Hintergrund, sorgt für Identität und Spannung, endet am Gaumen in den Aromen frischer Limette und bringt die alten bretonischen Birnen auf ganz eigene Art und Weise zum Klingen. Obstveredelung mit genüsslichem Mehr-Wert.

Alkohol: 2 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Restzucker: 9 g/l  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Basalt vulkanisch  
Besonderes: Birnenmost, mazeriert mit frischem Ingwer  
Vergärung: Reinzuchthefer  
Verschlussart: Sektkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 2,9

0,75l  
FBR00003



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)