



CIDRE, NOUVELLE VAGUE, BORDELET (33 CL.) – 2024



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Sidre für den «Durst» mit einem leicht prickelnden Charakter, perfekt am Tisch, im Barmodus, auf einem Buffet, beim Picknick, auf der Terrasse usw. Ausgewogen zwischen brut und demi-sec, passt zu einer Vielzahl von Gerichten! Und sein Format macht es einfach, ihn mitzunehmen und in die Kühlbox, Ihren Kühlschrank... zu stecken.

HERKUNFT

NORMANDIE

BEZEICHNUNG

CIDRE

WEINGUT

ERIC BORDELET

SPEISEN - WEINE

ZU JEDER TAGES-
UND NACHTZEIT
ZU TRINKEN, GUT
GEKÜHLT SERVIERT,
ALS FESTLICHE
ALTERNATIVE ZU Z. B.
BIER!



ÖNOLOGIE

Nach einer Karriere in der Gastronomie gründete Eric Bordelet 1992 sein Apfelweinunternehmen. Seine 23 Hektar großen Obstgärten (Mostäpfel, Mostbirnen und Kormonen) liegen in der südlichen Normandie auf Schieferböden aus dem oberen Brioverium und werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Seit 1996 sind sie mit dem Label „Qualité France“ zertifiziert.



WEINBAU

Die manuelle Ernte erfolgt je nach Reifegrad der zahlreichen Sorten von September bis Dezember in Körben, die in Palox-Kisten abgelegt werden. Die Früchte werden zusammengetragen, grob zerkleinert, schonend gepresst, anschließend wird der Saft geklärt und abgezogen. Die traditionelle Gärung erfolgt in Tanks, die Abfüllung erstreckt sich je nach Cuvée über mehrere Wochen oder Monate, wobei der natürliche Restzucker (Fruktose) ohne Zusatz von Saccharose erhalten bleibt. Sulfite werden in verschiedenen Formen zugesetzt, mit einem Gesamt-SO₂-Gehalt zwischen 50 und 80 mg/l, je nach Jahrgang.