

CIDRERIE DE VERZY, VALLÉE DE LA MARNE

CIDRE SEC

VINIFIE PAR 5 AMIS VIGNERONS: B. LAPIE, A. BOUVET, F. NOWACK, A. RENOIR, Q. PAILLARD 2021



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Apfelschale
Gelber Apfel
Reife Birne
Gelbe Pflaume
Biskuit
Weißbrot
Getoastetes Brot
Zimt

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

feine Holznote
leicht

WEINBAU

Anbau

biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
gebrauchtes Barriquefass
12 Monate
1 Gramm / Liter
Januar 2024

Lagerung

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert



Fünf befreundete Topwinzer aus der Champagne haben gemeinsam einen einzigartigen Cidre kreiert. Sie folgten den Prinzipien der Weinerstellung und nutzten biologisch angebaute Äpfel von 30 bis 250 Jahre alten Bäumen aus der Champagne und der Normandie. Der Cidre reifte ein Jahr im Eichenholz, gefolgt von einer zweiten Gärung in der Flasche mit natürlichem Apfelmelasse. Nach mindestens 12 Monaten Lagerung auf der Hefe kommt er auf den Markt.

Wir freuen uns, ein paar Flaschen von unserem Spitzenwinzer Flavien Nowack anbieten zu können.

Das Ergebnis? Ein außergewöhnlicher, knochentrockener und fesselnder Apfelwein, wie wir ihn noch nie im Glas hatten.

CIDRERIE DE VERZY