## CIDRERIE DE VERZY, VALLÉE DE LA MARNE POIRÉ SEC

# VINIFIE PAR 5 AMIS VIGNERONS: B. LAPIE, A. BOUVET, F. NOWACK, A. RENOIR, Q. PAILLARD 2022



#### 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

T Y P

#### AROMEN

Zimt
Getoastetes Brot
Weißbrot
Biskuit
Gelbe Pflaume
Reife Birne
Apfelschale

#### 1

LAGERN & SERVIEREN 2025 bis 2028 10 bis 12°C Weißwein- oder Universalglas



Anbau

biologisch (nicht zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Lagerung

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert spontane Gärung

ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel gebrauchtes Barriquefass 12 Monate

1 Gramm / Liter Januar 2025

### STIL

feine Holznote leicht