

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



Ciderie de Verzy, Champagne, Vallée de la Marne

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

ANLASS

für jeden Tag
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

WEINBAU

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Dauer Hefelager

12 Monate

