

## 2021 MARY JANE Gehopftes Pomquette

Die aus dem franz. Weinbau stammende Tradition des Piquette, angewandt auf Apfeltrester. (zweiter Aufguss des Tresters mit Wasser und der daraus resultierende wässrige Wein). Um in der französischen Sprachherkunft zu bleiben nennen wir dieses Verfahren Pomquette (Apfel franz. Pomme).



Trester von Boskop, Ingrid Marie, Elstar & Finkenwerder Herbstprinz wurde mit Wasser aufgegossen, erneut mazeriert und anschließend abgepresst. Anteilig wurde der wässrige Most mit frischem Arianne Hopfen eingekocht um Bitterstoffe zu extrahieren. Abgekühlt, wieder mit dem restlichen Pomquette Most vereint, spontan vergoren und zum Ende der Gärung mit Cascade-Hopfen Hopfengestopft. Mit Süßmost die Gärung aufgefrischt und dann während des Gärvorgangs trüb auf die Flasche gefüllt.

### STIL:

Kombination aus Pomquette und dem Hopfenstopfen inspiriert aus der Braukunst.

Die Etiketten wurden mit einer, zum Aroma assoziativ gewählten Farbe, besprenkelt.

### EIGENSCHAFTEN:

4 % vol. / trocken / unfiltriert / keine Schwefelgabe (3 mg/l)

Sprudelnd leicht mit harzig, zitrischem Hopfen Aroma. Dazu gesellen sich Aromen von Maracuja und Grapefruit. Vom Typ herb und frisch.

### IN KURZ:

Ein bodenständig & leichter Apfel-Cider mit herbem Hopfen Aroma.

### LAGERUNG:

Kühl, dunkel und aufrechtstehend.

---