klaar - fruchtfermente GmbH Maxstraße 42, 22089 Hamburg





2020 Cuvée 2 Pét Nat Cider

25 % Cox Orange25 % Boskop25 % Ingrid Marie25 % Finkenwerder Herbstprinz

Alle einzeln & sortenrein vergoren und anschließend cuvéetiert. Während der Gärung am 25.10.2020 gefüllt. Zusammenstellung der Sorten soll einen vollmundig balancierten Cider hervorbringen.



Nach der Flaschengärung durfte der Cider 9 Monate auf der Hefe reifen. Bis zum 18.07.2021 wo er händisch von uns degorgiert wurde und der Großteil des Hefetrubs entfernt wird. Mit der nächsten Flasche aufgefüllt und erneut verkorkt.

STIL:

Pétillant naturel, also eine fortlaufende Gärung die in Flaschengärung übergeht, von Altländer alten Apfelsorten.

EIGENSCHAFTEN:

7 % vol. / viel Kohlensäure / trocken / keine Schwefelgabe (<10 mg/l)

In der Nase eine fein strukturierte Apfelfrucht mit leichten Gewürz-Noten. Feine und zugleich kräftige Perlage mit saftiger Säure und kantiger Gerbstoff Struktur.

IN KURZ:

Ein ungeschönter "natural Cider" aus alten Apfelsorten.

Vollmundig eleganter Apfel-Sprudler der wunderbar als Aperitif funktioniert oder zu herbstlichen Gerichten getrunken werden kann.

LAGERUNG:

Kühl, dunkel und aufrechtstehend.

Es könnte sich unbedenklicher Flug-Rost in der Nähe des Kronkorkens gebildet haben.