Lesuffleur

La Folletière

2019, 750 ml

Frankreich, Normandie

Cidre

9990009118



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Apfel-Speck-Risotto

(Fleisch)

Tarte Tatin

(Dessert, Gemüse & Vegetarisch)

Schweinebauch mit Apfel-Lauch-Gratin

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.07.2024

Informationen zum Wein

La Folletière ist ein Cidre aus Lesuffleurs Heimatgemeinde La Folletière-Abenon mit einem Oberboden aus Silt und braunem Silex, einem Unterboden aus Ton und Feuerstein sowie einem Grundgestein aus Kreide. Verwendet wurden 15 Apfelsorten von 25 % säurereichen Äpfeln der Sorten Rambeau, René Martin und weiteren 50 % bittersüßen Äpfeln der Sorten Bedan, Binet Rouge und anderen sowie 25 % bitter-tanninreichen Sorten wie Mettais und Frèquin. Sie stammen aus der La-Folletière-Plantage, die Benoits Vater 1996 in einer Dichte von 700 Halbstämmen pro Hektar angelegt hat. Der Restzucker beträgt rund 40 Gramm. Der Cidre wurde nach*Méthode traditionelle* ausgebaut. Die Äpfel wurde per Hand gesammelt und sortiert, der Saft spontan vergoren. Die Flaschenfüllung erfolgte am 10. März 2020, degorgiert wurde am 9. September 2023.

Farbe

leuchtendes, tiefes, Richtung Bernstein tendierendes Orange mit lebendigem Mousseux

Nase

La Folletière ist ein intensiv duftender Apfel-Schaumwein, der verschiedene Apfeltypen sehr gut miteinander verbindet. Er zeigt in diesem Jahr mehr herbe Noten als süße. Es duftet zunächst einmal nach Mostäpfeln samt Schalen, dann nach Rooibos, Hefe, Kalk, etwas Unterholz, Pfirsich und einem Hauch von Lambic.

Mund

Am Gaumen pendelt der Cidre zwischen seidigem Charme und angenehm herb-mostigen Apfelnoten. Die Säure und die Tanninstruktur wirken seidig, die Süße ist so gut eingebunden wie in einem Kabi von der Mosel, der Cidre stoffig und sinnlich mit Noten von reifen gelben und roten Äpfeln, etwas Quitte und Reinclaude, aber auch von ein wenig Ingwer und Tabak. Der Apfelschaumwein pendelt zwischen süßen und herben Noten, bietet Festigkeit und wirkt gleichzeitig hefig-fluffig. Die Säure durchzieht den Cidre mit einem feinen Nerv und trägt zum Trinkfluss dieses saftig-süßen und herben Getränks bei. Das ist schon sehr feiner Stoff!