Odinstal

Cidre Pét-nat, Apfelperlwein

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

Cidre

9912020343

Alkoholgehalt: 7,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Auf ein schmales Glas zurückgreifen, damit die Kohlensäure nicht zu schnell entweicht.

Ziegenfrischkäse im Haselnussmantel mit Birne (vegetarisch)

Sauerampfer Suppe mit Jakobsmuschel

Eingelegte Sardellen mit Zitrone; Olivenöl und Blattpetersilie

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.04.2025

Information zum Cidre:

Die Idee der Kreislaufwirtschaft eines idealen biodynamisch wirtschaftenden Hofes schließt viele Komponenten mit ein. Neben dem Wein sind das beispielsweise Tiere, Gemüse-, Obst- oder Getreideanbau. Auf Odinstal, wo diese Idee der Kreislaufwirtschaft, der ganzheitlichen, nachhaltigen Landwirtschaft und auch der Permakultur umgesetzt wird, gibt es Rinder und auch Streuobstwiesen. Von diesen Streuobstwiesen stammen die Äpfel für den Cidre, der als *Pétillant naturel* entsteht. Dabei wird der gärende Apfelwein auf die Flaschen gefüllt und gärt in der Flasche weiter.

Farbe/Aussehen:

Intensives Goldgelb mit Hefetrübung/feinste Pérlage.

Nase:

In der Nase zeigt sich der 2023er Cidre Pét-nat mit süßer Apfelfrucht, Apfelschale, zarte Hefenote und dem Duft von frischem Gras und feinen Weißdornblüten. Ein überaus einladendes, erfrischendes Aroma, sehr puristisch und inspirierend.

Gaumen:

Am Gaumen nimmt man deutlich die Handschrift von Andreas Schumann wahr, wie auch bei den Weinen glänzt dieser Cidre mit puristischer und klarer Stilistik.

Markante Säure und der Eindruck der grünen Apfelfrucht begleitet vom feinen Gerbstoff der Apfelschale. Ein knackig-frisches Produkt mit zurückhaltendem Alkohol von 7 Vol.%. Weckt pure Trinklust und macht Appetit auf köstliche Begleitung.