



Maahantuoja: Red Bev
Maa: Ranska
Tuotantoalue: Normandia
Tuottaja: Famille Dupont
Alkoholipitoisuus: 7.5%
Sokeripitoisuus: 29,7
Pullokoko: 0.75
Korkki: Luonnonkorkki
Alkohointi: 18.99
Alkon tuotenumero: 932287

Dupont Cidre Reserve Calvados Cask

RANSKA - SIIDERIT RANSKALAINEN

Dupont Cidre Reserve Calvados Cask

Normandalainen Dupontin perhe on tuottanut siidereitä ja calvadosta vuodesta 1887 lähtien. Etienne Dupont on johtanut taloa viimeiset 25 vuotta tutkien myös viinien ja konjakkien valmistuksessa käytettäviä tekniikoita, tuloksenaan ennenkuulumattomia *terroir*- ja vuosikertasiidereitä sekä niiden huolellisesti harkittuja sekoituksia. Yhtenä heidän erikoisuutenaan on vanhoissa calvadostynnyreissä kypsytetty vuosikertasiideri, joka viinin tapaan nauttii myös pullossa ikääntymisestä!

Siideri on valmistettu 67% makeankirpeistä ja 33% hapokkaista laatuomenalajikkeista. Oljenkeltainen, suussa puolikuiva ja lempeästi kupliva laatusiideri. Sopii niin aperitiiviksi kuin maustetun vaalean lihan kaveriksi.

Viinin valmistus: Viilihiivoilla käytetyn siiderin on annettu nauttia sakkakontaktista (sur lie) viinien tapaan, jonka jälkeen sitä on kypsytetty vanhoissa 400 litran calvadostynnyreissä. Pastöroimaton ja hienosakkaa sisältävä siideri kypsyy edelleen pulloissa, ja sitä voidaan ikäännyttää 4-5 vuotta oikein varastoituna.

Kasvuympäristö: Marmorina sisältävä ravinteiltaan niukka savimaa

Väri: Samea oljenkeltainen

Tuoksu: Kepeä omenapaistos sekä kevyen päärynäinen ja leivontamausteinen

Maku: Puolikuiva, lempeästi kupliva sekä aito ja herkkä. Eläväinen ja erittäin pitkä toistaen tuoksun aromeja.

Makuprofiili: Siiderit

Ruokasuositus: Laadukas siideri sopii niin aperitiiviksi kuin maustetun vaalean lihan kumppaniksi – loistava myös omenaisille piiraille!

Tuottajan tiedot

Louis Dupontin perhetila Normandian Pays d’Auge alueelta on tunnettu korkeasta laadustaan. Perheen 30 hehtaarin tilalla kasvaa 13 ei omenalajiketta josta valmistetaan siideriä, Calvadossia ja pommeuta. Kypsät omenat kerätään, pestään, murskataan ja puristetaan. Omenamehusta valmistetaan hienoa Normandialaista siideriä ja Calvadossia joka voi kypsyä tammitynnyreissä jopa 40 vuotta.