



'Odette' Poiré Normandier 2019 Domaine Sicera

Ein Aperitif, mit dem Sie Ihre Gäste nachhaltig beeindruckt werden! Dieser elegante Birnen-Schaumwein aus dem Calvados ist mit seiner herben Frucht und der erfrischenden Perlage ein überaus raffinierter Speisebegleiter!

Weintyp	Perlwein
Produzent	Domaine Sicera
Region	Normandie
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	3,5 %
Reifepotenzial	bis 2023
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Dank der Slow-Food-Bewegung und des Bio-Booms rücken alte und oftmals vergessene Obst- und Gemüsesorten verstärkt in den Fokus der kulinarischen Avantgarde. Anderswo gehört dieses reichhaltige Erbe seit Generationen zum Geschäft. So wie auf der ländlichen Domaine Sicera im Herzen des Calvados. Dutzende alte Apfelsorten und etliche Birnensorten werden hier seit fast 200 Jahren von Familie Caillouel kultiviert. Sogar eine eigene Apfelsorte fand 1886 Einzug in das nationale Register: die Pomme Caillouel, die auch heute noch Bestandteil des delikaten Cidre des Hauses ist.

Eine besondere Spielart des normannischen Nationalgetränks stellt der Poiré dar, der ausschließlich aus Birnen produziert wird. Und natürlich kommen hier drei alte normannische Birnensorten zum Einsatz. Daraus entsteht ein Poiré, der es mit der geschmacklichen Komplexität eines frischen, mineralischen und fruchtbetonten Weißweins aufnehmen kann. Eine echte Entdeckung!

Tasting Note

So zeigt er sich auch im Glas, wo er ein blasses, klares Gelb mit dezenten goldenen Reflexen und einem feinen Mousseux präsentiert. Das Bouquet entfaltet einen herrlichen frischen Birnenduft, weiße Frühlingsblüten, einen Hauch reifer Quitte, etwas grüne Kräuterwürze und einen leicht rauchigen Akzent. Am Gaumen ist der Poiré frisch zupackend und betört mit einem seidig-weichen Mousseux. Auf der Zunge zeigt er sich mit saftigen Pfirsichnoten, reifer

Birne und einem verspielten Muskattrauben-Ton. Das Finale ist mineralisch würzig und von fruchtiger Länge.

Passt zu

Domaine Sicera 'Odette' Poiré Normandie 2019 ist ein herrlich frischer Aperitif. Auch als Begleiter einer Tarte au Citron versteht er zu beglücken. Probieren Sie ihn aber unbedingt auch zu einem reifen Käse aus Pont-Levèque!

Weingut

Die Domaine Sicera liegt am Südufer der Seine im normannischen Eturey rund 140 Kilometer nordwestlich von Paris. Im Herzen des Calvados gelegen, gründeten Guillaume Caillouel und sein Sohn Florentin die Cidre- und Calvados-Manufaktur 'Amfreville' Mitte des 19. Jahrhunderts. Als passionierte Züchter schufen sie sogar eine Apfelsorte, die ihren Namen trägt, und die als 'Pomme Caillouel' 1886 offiziell registriert wurde. Mit Paul Caillouel steht heute ein ebenso kreativer wie innovativer Nachfolger am Ruder der Familiendomäne. Besonders stolz ist er auf seine Linie Domaine Sicera, was auf Latein so viel bedeutet wie 'erheiterndes Getränk aus Äpfeln', woraus auch das französische Wort Cidre entstand.

Sicera widmet sich den besonders feinen Cidre und Poiré, die auch höchsten Gourmet-Ansprüchen gerecht werden und eine seriöse Alternative zu Trauben-Wein darstellen. Das Gut umfasst eine über 20 Hektar große Apfelplantage auf der fünfzehn Apfelsorten gezüchtet werden. Darunter finden sich die Sorten: Fréquin rouge, Marie Menard, Noël des champs, Binet rouge, Judor, Petit jaune, Caillouel, Doux veret de Carrouges, Saint Joseph, Douce Moen, Bedan, Douce coet ligne, Bisquet. Diese Sorten teilen sich auf in bittere, süße, saure und süß-bittere Äpfel. Dazu kommen noch etliche Birnen-Sorten, die immer auch einen Teil des Cidre ausmachen. Die minutiöse Assemblage der diversen Äpfel- und Birnen ist für einen guten Cidre ebenso qualitätsbestimmend wie die Vermählung der Rebsorten bei einem Trauben-Wein.

Vinifikation

Domaine Sicera 'Odette' Poiré Normandie 2019 wird aus drei alten normannischen Birnensorten komponiert, die von über 100 Jahre alten Bäumen stammen: 40 % De Cloche, 30 % Plant de Blanc und 30 % Poire de Grise. Die Birnen werden zunächst gewaschen, getrocknet und gemahlen. Diese Maische mazeriert acht bis zehn Stunden unter Luftabschluss und wird im Anschluss gepresst. Der gekühlte Most bleibt bei niedriger Temperatur fünf bis sechs Tage stehen, damit sich die Trübstoffe setzen. Der geklärte Most wird abgezogen und es folgt die langsame Fermentation mit natürlichen Hefen. Nach drei bis sechs Monaten, wenn der Poiré noch einen geringen Anteil Zucker enthält, wird er erneut geklärt und abgefüllt. Der Rest des Zuckers fermentiert in der Flasche über sechs Monate und produziert währenddessen die feine Kohlensäure.