

2020 PRUNEHILDE Pomquette aux fruits

Die aus dem franz. Weinbau stammende Tradition des Piquette, angewandt auf Apfeltrester.
(zweiter Aufguss des Tresters mit Wasser und der daraus resultierende wässrige Wein)
Um in der französischen Sprachherkunft zu bleiben nennen wir dieses Verfahren Pomquette. (Apfel franz. Pomme)

Auf 50% Cox Orange Trester & 20% Birnen Trester wurden 30% Zwetschgen gegeben und mit etwas zusätzlichem Wasser aufgegossen, erneut mazeriert und anschließend abgepresst. Spontan vergoren und mit den Zwetschgen-Kernen die vorab herausgelöst, geröstet und aufgebrochen wurden, aromatisiert.



STIL:

Trester und der daraus resultierende Pomquette Most bilden die Basis für weniger Saftreiche Früchte.

Die Etiketten wurden mit einer, zum Aroma assoziativ gewählten Farbe, besprenkelt.

EIGENSCHAFTEN:

4,5 % vol. / trocken / keine Schwefelgabe (<10 mg / l).

Am besten nach dem Öffnen min. 1 Std. belüften = mit Verschluss im Kühlschrank.

Leicht sprudelnd frisch mit Aromen von Mirabellen, Mandeln, Melone & Gurke. Am Gaumen super leicht mit zarten Bitternoten und einer zusätzlichen Fruchtesig Säure. Bei der wilden Fermentation ist etwas Essigsäure entstanden welche sich gut eingliedert, zur Komplexität beiträgt und an einen Shrub erinnert.

IN KURZ:

Ein sprudelnder & leichter Apfel-Zwetschgen-Cider welcher etwas Fruchtesigsäure mitbringt.

LAGERUNG: Kühl, dunkel und aufrecht stehend.

ACHTUNG: Unfiltriert = Sprudelt! Also gut kühlen & Gläser bereithalten.