

 **Lesuffleur**

# *La Folletière*

 , 750 ml

 France,



 9990009107

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 49 g/l

**Acidity content:** 5 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

### Charcuterie

(Fleisch)

### Tarte Tatin

(Dessert, Gemüse & Vegetarisch)

### Quiche Lorraine

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.10.2022

## 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 traditionnelle* ausgebaut. Die Äpfel wurde per Hand gesammelt und sortiert, der Saft spontan vergoren. Die Flaschenfüllung erfolgte am 20. Februar 2019, degorgiert wurde am 17. Juni 2021.

## 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 Noten von süßen Äpfeln mit viel Frucht und sauren und bitteren Komponenten mit einer deutlichen Frische und einer zu erahnenden Säure sowie mit bitter-tanninreichen Noten. Es duftet nach Hefe, mürben Früchten, Schalen und Kalk, etwas Unterholz, Pfirsich und einem Hauch von Lambic.

## Mund

Der Cidre ist ein echter Schmeichler am Gaumen. Die Säure und die Tanninstruktur wirken seidig, die Süße ist bestens eingebunden, der Cidre stoffig und sinnlich mit Noten von reifen gelben und roten Äpfeln, etwas Quitte und Softaprikosen, aber auch von ein wenig Ingwer und Tabak. Der Apfelschaumwein pendelt zwischen süßen und herben Noten, bietet Festigkeit und wirkt gleichzeitig fluffig wie ein Gugelhupf. Die Säure durchzieht den Cidre mit einem feinen Nerv und trägt zum Trinkfluss dieses saftig-süßen und herben Getränks bei.