Lesuffleur

Friardel Poiré

2018, 750 ml

Frankreich, Normandie

Cidre

9990009115

Alkoholgehalt:	4,5 %
Restsüße:	50 g/l
Gesamtsäure:	7.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geflügelterrine mit Roquefort und Birne

(Geflügel)

Stubenküken mit Steinpilz-Tortellini und Salbeibutter

(Geflügel)

Quiche von der Gelben Bete mit Pinienkernen und Roquefort

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.10.2022

Informationen zum Wein

Friardel ist eine Plantage in der gleichnamigen normannischen Commune Friardel im Calvados-Gebiet. Das Ausgangsgestein ist Kreide, der Unterboden besteht aus Ton und Silex, der Oberboden aus Silt und blauem Feuerstein.

Beim *Friardel Poiré* handelt es sich um die Frucht eines einzelnen mehr als 200 Jahre alten riesigen Birnbaums einer heute unbekannten Sorte. Die Birnen wurden von Hand gesammelt und spontan vergoren, am 2. März 2019 zur *Méthode Traditionelle* gefüllt und am 6. Dezember 2021 degorgiert.

Farbe

intensives, ins Bernstein changierendes Gold und Orange mit lebendigem Mousseux

Nase

Der *Friardel Poiré* ist ein Birnenschaumwein, der nach reifer Mostbirne und -jod duftet, und das in Verbindung mit Geuze-Bier, etwas blondem Tabak, etwas warmer Birnen-Tarte und kühlem zerstoßenen Stein.

Mund

Am Gaumen ist dieser Poiré von einem einzelnen riesigen Baum eine Offenbarung an Finesse und Tiefe mit einer verspielten Süße in den ansonsten gedämpft herben intensiven Aromen von Birnen und Birnenquitten, Apfel und klarem sauberen Most, blondem Tabak, herben Kumquatschalen, wiederum etwas Jod und Geuze. Das Mousseux wirkt wie eine Infusion, das Tannin erzeugt einen leichten Widerstand am Gaumen, die Frucht ist intensiv, die Säure eher seidig denn druckvoll. Für die Frische sorgen hier sowohl das Tannin als auch die lebendige Mineralität.