

 **Lesuffleur**

Friardel

 2018, 1500 ml

 Frankreich, Normandie

 Cidre

 9990009110

Alkoholgehalt: 550,0 %

Restsüße: 36 g/l

Gesamtsäure: 2.2 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Langsam gegartes Perlhuhn mit Malz-Maniok-Chips
und gebratenen, scharf gewürzten Kochbananen**
(Geflügel)

Gebackener Schweinebauch mit Apfelsauce
(Fleisch)

Muffins mit Ziegenkäse, Walnüssen und Gelber Bete
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.10.2022

Informationen zum Wein

Der Cidre entsteht nach der *Méthode traditionnelle* aus 25 unterschiedlich süßen, sauren und tanninstarken Apfelsorten. Es wird natürlich von Hand gearbeitet, die 16 Hektar Fläche befinden sich in Konversion zum biologischen bzw. biodynamischen Anbau, der Apfelsaft wird spontan vergoren, und nach dem Blending der verschiedenen Sorten verweilt der Cidre für zwölf Monate *sur lattes*.

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. Der Garten wurde von Benoits Großvater in den 1960er Jahren erworben. Die dort schon vorhandenen Halbstämme waren damals schon recht alt und werden nun nach und nach von Benoit Lesuffleur ersetzt, wobei der Anteil alter Stämme immer überwiegen sollte. Bei der Cuvée handelt es sich um 25 Apfelsorten, zu 50 % um die bitteren Sorten wie Mettais und Frèquin, zu 35 % um die bittersüßen Sorten wie Bedan, Binet rouge und Bisquet sowie zu 15 % um säurereiche Sorten wie Rambeau und René Martin. Die Äpfel wurden von Hand gesammelt, der Wein am 15. Januar 2019 gefüllt und am 28. Juni 2021 degorgiert.

Farbe

leuchtendes, tiefes, Richtung Bernstein tendierendes Orange mit lebendigem Mousseux

Nase

Der *2018er Friardel* gehört zur Fraktion der herben Cidres mit 50 % bitteren Sorten. Er duftet nach herben Äpfeln, Apfelmost und -schalen in Verbindung mit fermentiertem Tabak, Grapefruitschalen und etwas Hopfen, aber auch Pinienharz, Erde und Rauch.

Mund

Am Gaumen beginnt der Cidre mit einer feinen runden Süße, die die herben Noten einfängt, um sich mit den herb-harzigen und fein-bitteren Noten zu verbinden. Das Mousseux des *2018er Friardel* ist elegant und sorgt für Frische in diesem seidig feinen Getränk, dessen Apfelnoten pur und klar wirken bei seinem feinen, sauberen Most. All das basiert auf einer gekonnt eingebundenen Tannin-Struktur.