

 **Lesuffleur**

*Pyrrhus*

 2018, 750 ml

 Frankreich, Normandie

 Cidre

 9990009113

Alkoholgehalt: 5,5 %

Restsüße: 38 g/l

Gesamtsäure: 4.7 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Mit Portwein lackierte Entenbrust in Pfeffer-Cidre-**

**Sauce mit gebratenem Apfel**

(Geflügel)

**Blutwurst, Zwiebel und Apfel im Blätterteig**

(Fleisch)

**Jakobsmuscheln auf Butternut-Cidre-Püree und**

**Apfel-Fenchel-Salat**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.10.2022

## Informationen zum Wein

*Pyrrhus* ist ein Super Grand Cru des Calvados mit einer Auswahl von drei „geheimen“ Apfelsorten von alten Bäumen in La-Folletière- und der Friardel-Plantage im Calvados-Gebiet.

Benoit Lesuffleur hat ein Drittel des bitteren Lieblingsapfels seines Großvaters mit einem Drittel des sauren Lieblingsapfels seines Vaters und einem Drittel seines persönlichen bittersüßen Lieblingsapfels verwendet. Der Cidre wurde nach der *Méthode traditionnelle* erzeugt, nachdem die Früchte von Hand gesammelt, sortiert und spontan vergoren worden waren. Gefüllt wurde am 15. Januar 2019, degorgiert am 6. Dezember 2021.

## Farbe

intensiv Bernsteinfarben mit lebendigem Mousseux

## Nase

Der *Pyrrhus* von Benoit Lesuffleur ist ein einzigartiger Cidre und gewissermaßen ein Super Grand Cru in kleinster Auflage. Die Feinheit im Duft ist herausragend und erinnert an ein Potpourri bester Apfel- und Quittensorten inklusive deren Schalen mit Noten von Feuerstein, Malz, Lambic und Hopfen, ferner Orangen samt Zesten und auch etwas Mandel.

## Mund

Am Gaumen wirkt der *Pyrrhus* fein und elegant, seidig in der Textur, die von einem überaus feinen Gerbstoff bestimmt wird, gleichzeitig sinnlich und sanft. Die Säure bindet sich exzellent in die reife leicht süße, leicht herbe und auch säuerliche Frucht, die hier eine fantastische Balance bietet. Das ist preislich definitiv, aber auch in Bezug auf Tiefe, Komplexität, Sinnlichkeit und Länge ein neuer Maßstab, was Apfelweine angeht.