

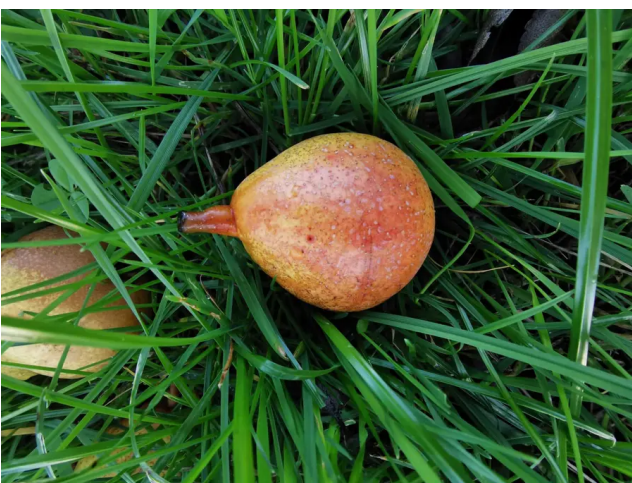


Maison Kalder Lena Poiré

Filosofi:	Biodynamisk
Sertifisering:	Demeter
Druetyper:	Plant de Blanc, Fossey og De Cloche.
Opprinnelse:	AOC Domfront

Kun pærer fra sensesong brukes. Pærene ramler ned i gresset og ligger der i to til fire uker for å få modnet skallet og få startet nedbrytningsprosesser. Jusen føres til tank, hvor gjæringen starter spontant. Omstikking skjer i henhold til månekalender, utenom det utføres ingen annen klaring og ingen filtrering. Lena Poiré gjæres så tørr som mulig, 6 g/l, i 2022-årgangen. Siden produktet er mikrobielt helt stabilt, tappes det usvovlet. 7,5 %.

Varenummer:	17227201
Volum:	0,75 l



Maison Kalder er et 11 ha domaine i Domfrontais. Her, på gården Le Breil, driver Alexandre Sidorenko og hans kone Judith et tradisjonelt siderbruk med eple- og pæretreer av såkalt haute-tige, høystammet og lavtytende. Sortene er historiske, bitter-bittersøte, epler med tykt skall og mye tannin, og modner sent. Driften er naturlig, biodynamisk med stedegen gjær, tapping uten tilsetninger, ufiltrert og usvovlet. Stilen er kompleks og intens, oksidativ-reduktiv med høy konsentrasjon, stor lengde og betydelig fasthet.