

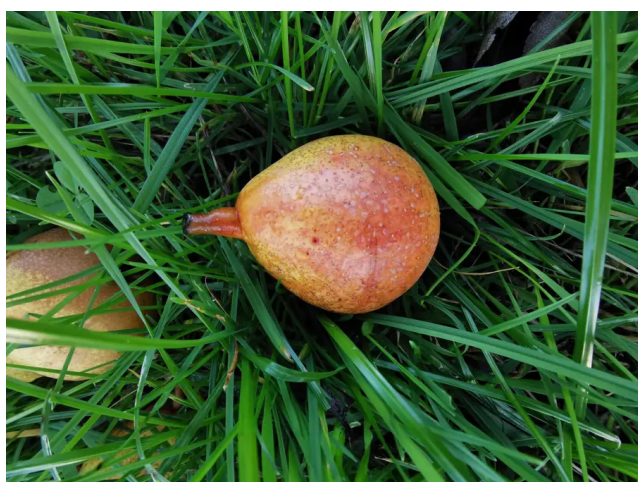


Maison Kalder Rue des 4

| | |
|----------------|---------------------------|
| Filosofi: | Biodynamisk |
| Sertifisering: | Demeter |
| Druetyper: | Et dusin ulike eplesorter |
| Opprinnelse: | IGP Normandie |

Sentmodnende eplesorter plukket og samlet i november. Eplene samles i kasser og lagres i fire uker for skallmodning og nedbrytningsprosesser. Presses og overføres til tank, hvor gjæringen starter spontant. Omstikking skjer i henhold til månekalender, utenom det utføres ingen annen klaring og ingen filtrering. Lang gjæring. Rue des 4 gjæres så tørr som mulig, 23 g/l, i 2022-årgangen. Siden produktet er mikrobielt helt stabilt, tappes det usvovlet. 5%.

| | |
|-------------|----------|
| Varenummer: | 17227101 |
| 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 pæretrær 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.