

VON DER WIESE INS GLAS

Cider aus Äpfeln und das Gegenstück Perry aus Birnen, erfreuen sich einer wachsenden Fangemeinde. Sie werden nicht nur als erfrischende, handwerklich hergestellte Getränke geschätzt. Sie gelten auch als Ausdruck von Nachhaltigkeit. Die Cider-Expertinnen Christina Hilker und Dorit Schmitt zeigen, wie unterschiedlich und facettenreich die beiden sein können



„ Regionalität und Natur
pur: Cider und Perry sind
die neuen Stars im Glas “
Sommelièren Christina Hilker
und Dorit Schmitt



1 MARKANT 2024 Apfelicider Brut, Gutshof Kraatz, Uckermark

Auf dem Gutshof Kraatz verbindet Florian Profitlich traditionelle Handwerkskunst mit moderner Leidenschaft. Aus alten Apfelsorten keltert er Produkte ohne Zusätze und Schnörkel. Sein Apfelicider zeigt ausgeprägte Apfelfrucht, Baumrinde und Tabak. Er ist herb-süß, balsamisch und hat einen feinen Gerbstoff. Um 9 Euro, etwa über www.gutshof-kraatz.de

2 SAFTIG 2023 Fifty-Fifty, 1785 Cider, Unterkirnach, Schwarzwald

Wendy und Patrick von 1785 Cider gehen die kreativen Ideen nicht aus: „Fifty-Fifty“, bei dem die Birne auf den Apfel trifft, ist eine davon. Es handelt sich um eine Kombination aus saftiger Birne und ebenso saftigem Apfel, der perfekte Durstlöscher, der nie satt macht und viel Charakter besitzt. Um 12 Euro, z. B. über www.wirwinzer.de

3 CHARMANT Cidre-Cuvée „Les Buttes“, Domaine de la Galotière, Normandie

Die seit 1963 in Familienbesitz befindliche Domaine ist seit 1997 bio-zertifiziert. Das Anwesen liegt eingebettet in die zauberhafte Landschaft des Pays d'Auge. Die Cidre-Cuvée duftet nach eingelegtem Apfel und Organgenze. Er ist fruchtig, feminin und charmant. Um 11,50 Euro, etwa über <https://shop.weinlade.de/>

4 PURISTISCH 2023 Cidre Pet Nat, Apfelperlwein, Odinstal, Pfalz

Auf dem Weingut Odinstal gibt es Rinder, Weinanbau und auch Streuobstwiesen. Von diesen Wiesen stammen die Äpfel für diesen Cidre. In der Nase Apfel, Hefe, frisches Gras. Wie bei seinen Weinen glänzt Andreas Schumann mit puristischer Stilistik. Weckt pure Trinklust! Um 18 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de

5 AROMAREICH 2022 Sydre Argelette, Eric Borgelet, Normandie

Bei Eric Borgelet sind die traditionelle Hochstamm-Erziehung und der Verzicht auf Herbizide Standard. Die Apfelbäume wachsen auf Schieferböden und sind allesamt stattlich alt. Der Spitzen Cidre begeistert mit Wohlfühl-Aromen von Bratapfel, Gewürzen und Honig. Um 18 Euro, z. B. über www.wein-kreis.de

6 GELBFRUCHTIG »Cuvée Kalsie« (mit frischem Ingwer) Kystin, Bretagne

Sasha Crommar ist ein wahrer Zauberer, wenn es um Cidre geht. Die „Cuvée Kalsie“ aus uralten Birnensorten von über 100 Jahre alten Bäumen, begeistert mit gelbfruchtigen Noten und der Würze des Ingwers. Mit nur 2 % Vol. ist er der perfekte Aperitif. Um 14 Euro, etwa über www.weinhalle.de

7 STRAFF Pet-Nat Lingonberry Cider, Pét-Nat Style Lepola Drinks, Finnland

Die Liebe hat Aaron Brownie von Australien zu seiner Emmi nach Finnland verschlagen. Glücklicherweise, denn so experimentiert der gelernte Chemiker heute mit Äpfeln, Beeren und anderem Obst aus dem Garten seiner Schwiegereltern, statt mit Wasserstoff und Schwefel. Der Lingonberry Cider im Pét-Nat-Stil ist ein straffer Durstlöscher mit Zug, der deutlich Preiselbeere und Apfel zeigt. Um 11,50 Euro, z. B. über <https://shop.walterundsohn.de>

8 DUFTIG Poiré Domfront AOP - le Bézot, Familie Pacory

Die Familie Pacory und ihre Obstbäume sind im Herzen der Region Domfrontais angesiedelt, die auch als „Land der Birnen“ bekannt ist. Ihr Birnenschaumwein (Poiré) duftet nach reifen gelben Birnen, duftigen weißen Blüten und süßem Marzipan. Er schmeckt saftig und süffig. Um 10,00 Euro, z. B. über <https://shop.walterundsohn.de>

9 FLORAL CIDRE GIRONDELLE 2023

Alte Obstsorten erhalten und wieder Lust auf dieses aromareiche Kulturgut machen: Das ist Volker Nussbaums große Leidenschaft. Bereits im Auftakt mutet er wunderbar erfrischend an: Neben hellen gelben Früchten, Zitrus und Apfelschale zeigen sich florale Anklänge sowie herbale Aromen wie Karottenkraut und Wiesenkräuter. Um 11 Euro, etwa über www.cidre-betrieb.de

10 VIELSCHICHTIG 2022 Appelwien no. 3 „Apfel, Quitte, Mispel“ - Cider, Brauerei Kemker Kultuur, Everswinkel

Nicole und Jan Kemker leben und arbeiten auf einem Bauernhof in Alverskirchen. Hier entstehen neben handwerklich hergestelltem Bier und Brot auch fantastische Cider. Spannende Komposition aus süßem Apfelmost, intensiviert durch die Süße der Mispel und dem Säurekick der Quitte. Um 19 Euro, etwa über www.brauerei-kemker.de