



POIRÉ

Poiré Comte Louis de Lauriston

Comte Louis de Lauriston

Der Poiré ist ein traditionelles und authentisches Erzeugnis des Domfrontais. Er wird aus dem Saft verschiedener Birnensorten hergestellt, darunter finden sich die Plant de Blanc, die Muscadet (Muskatbirne), die Auenelle und auch die Poiré de Grise (Gute Graue). Gleich nach der Ernte werden die Birnen gemahlen und gepresst. Für die Dauer von 7 bis 8 Wochen gärt ihr Saft auf natürliche Weise bei kontrollierter Temperatur. Halb vergoren und mit einem Alkoholgehalt von etwas mehr als 4% wird der Poiré auf Flaschen gefüllt. In der Flasche setzt sich die Gärung fort und entwickelt dabei die Kohlensäure, die den Poiré so spritzig macht.

Der Poiré ist von klarer Farbe mit goldenen Reflexen. In seinem Duft vereinen sich delikate Noten von Birnen, Butter und Zitrusfrüchten. Sein Geschmack ist sehr erfrischend, ein angenehmes Spiel aus Fruchtigkeit und Säure.

Der Poiré ist der perfekte Apéritif. Aber ebenso vorzüglich passt er zu Terrinen, zu Meeresfrüchten, zu Austern oder diversen Salaten - und natürlich zu allen Fruchtdesserts.

Um ihn richtig zu genießen sollte man den Poiré in einer Champagnerflöte servieren.

Im « Pommeau de Normandie » finden sich Zwei, die zusammengehören : der Saft von Cidre-Äpfeln aus kontrolliertem Anbau trifft auf seinen Edelbrand, den Calvados. Für seine Herstellung braucht man rund dreißig allein für den Pommeau bestimmte Apfelsorten.

Unser Pommeau reift über drei Jahre lang in Eichenfässern,





bevor er abgefüllt wird. Traditionell wird er zum Apéritif serviert, wobei die ideale Trinktemperatur von 8° bis 10° seine Aromen am besten zur Entfaltung bringt.

Er schmeckt wunderbar zur Stopfleber oder in einer Melone serviert, und er begleitet perfekt jedes Apfeldessert.

