



## MERIAMS PROEFNOTITIE

### SIDRO DEL BOSCO 2023



Datum: 17 augustus 2024

Wijn-Cider: **Sidro del Bosco**

Gemaakt door: Cester Camillo, geïmporteerd door  
Château Gort & Gort

DruivenAppelras: Granny Smith, Golden Delicious &  
Pink Lady

Herkomst: Treviso, Veneto, Italië

Klimaat: Gematigd maritiem klimaat met invloeden  
van de Adriatische zee

Landbouw: Biologisch

Jaar: 2023

#### Wat zie je?

Kleur: Wit goud

Helderheid: Heel helder

Bijzonderheden: Fijne, constante bubbel

#### Wat ruik je?

Aroma's: Groene en rode appel, honing,  
witte bloesem

#### Wat proef je?

Sprankelende, knisperfrisse appelaroma's  
met een hint van honing. Je proeft duidelijk  
Granny Smith! Niet te droog, niet te zoet.  
Een echte doordrinker.

Zoet: Halfdroog

Alcohol: Laag, 6%

Zuur: Bovengemiddeld

Body: Lichte body

Tannine: Laag tanninegehalte

Mousse: fijn bruisend, Martinotti-Methode\*

#### Wat eet je erbij?

Serveer koud, 6 tot 8 graden. Niet te versmaden bij lichtzoete desserts,  
(na)gerechten met kaneel en gember, appeltaart, lekker bij een lunch-  
salade met appel, Parmezaanse kaas en walnoten en een TOPKEUZE bij  
een gemengde kaasplank!

#### \* Keiharde wijntechno:

De Martinotti-methode (ook wel de Charmat Methode of de Méthode  
Cuve Close) is een vinificatieproces waarbij mousserende wijn wordt  
geproduceerd door een tweede fermentatie in een afgesloten  
roestvrijstalen tank. Hierdoor kan het koolzuurgas wat vrijkomt bij de  
tweede fermentatie niet ontsnappen en vormt het belletjes in de wijn.  
Dit proces wordt vooral gebruikt voor lichte, fruitige wijnen zoals  
Prosecco en zorgt voor behoud van frisheid en aroma's. De maker van  
deze cider maakt Prosecco in de bekende appellation  
Valdobbiadene, en geeft op dezelfde manier zijn  
biologische appelcider een fijne bubbel!

[www.gortshop.nl/cider](http://www.gortshop.nl/cider)

