



KVALITÉ & KÄNSLA!



Övrigt vin

Opalyne Cidre Brut 330ml

Kystin

Pris 0 kr

nr KY0102 - 330 ml

Ursprung Normandie

Alk. halt 5%

Jordmån Mineralrik jordmån

Information Opalyne Cidre Brut är en elegant och välbalanserad cider från det erkända hantverkscidreriet Kystin i Bretagne. Denna cider är tillverkad på traditionellt vis av utvalda franska cideräpplen, med särskilt fokus på bittersöta och aromatiska sorter, vilket ger drycken dess karakteristiska djup och komplexitet. I varje flaska möts det rustika och det raffinerade – en dryck som tar dig till Bretagnes blommande äppelträdgårdar, där vinden från Atlanten möter den mineralrika jorden och ger frukten sin karaktär

Karaktär Fruktig och nyanserad doft av mogna äpplen, inslag av honung, mandel och lätt kryddighet. Smaken är torr, frisk och komplex med toner av mogna äpplen, lätt nötighet och en diskret mineralitet. Fin balans mellan syra och frukt.

Vinifiering Cidern genomgår en naturlig jäsningsprocess och tappas ofiltrerad, vilket bevarar fruktens renhet och terroirets uttryck. Den torra karaktären framhäver de naturliga äppelsmakerna, med en livlig fräschör och subtil beska som ger en distinkt finish.

Passar till En utmärkt följeslagare till fina ostar (särskilt getost eller camembert), skaldjur, crêpes eller rustika sallader.

Om producenten

Kystin är ett namn som väcker uppmärksamhet inom den nya generationens franska ciderproducenter. Grundaren Emmanuel Kystin kombinerar traditionella bretonska metoder med ett modernt synsätt – resultatet är eleganta, uttrycksfulla och ofta oväntade ciderkreationer med tydlig terroir och karaktär.

Med bas i kuststaden Vannes, i hjärtat av Bretagne, arbetar Kystin med utvalda lokala äppelsorter – bittersöta, syrliga och aromatiska – som ger cider med både djup och balans.

Kystins produktion vilar på en tydlig filosofi: att skapa cider med äkthet, ursprung och naturlig balans i fokus. Alla produkter tillverkas av 100 % naturliga råvaror, utan tillsatta sulfiter, konserveringsmedel eller sockerarter. Den naturliga sötman i dryckerna kommer enbart från frukten själv.

Genom en långsam jäsningsprocess, ofta i ekfat, ges cidern tid att utveckla sin fulla smakrikedom och komplexitet. Dryckerna filtreras minimalt eller inte alls, vilket bevarar både karaktär och aromatiskt djup.

En stor andel av frukterna som används – framför allt äpplen och päron – är ekologiskt odlade, vilket ytterligare speglar Kystins engagemang för hållbarhet, kvalitet och respekt för råvarans naturliga uttryck.