Der Poiré Christian Drouin

Präsentation

Eines der bestgehüteten Geheimnisse Frankreichs!

Die Birne ist eine empfindliche Frucht von oftmals hundertjährigen Bäumen. Einmal vom Baum gefallen muss sie sofort aufgelesen und gepresst werden. An den Rand der Obstplantagen gepflanzt bilden die Birnbäume des Pays d'Auge zugleich den Windschutz für die Apfelbäume.

Der Most der zerkleinerten und gepressten Birnen lagert in den Wintermonaten im Gärtank bis er zur Flaschengärung in Flaschen abgefüllt wird.

Der Poiré gefällt durch Leichtigkeit und Eleganz. Seine anhaltende Feinperligkeit im Glas verdankt er der natürlichen Schaumentwicklung wähend der Flaschengärung. Von schöner Fruchtsäure gestützt bietet der Poiré ein so erfrischendes wie festliches Getränk. Gleichwohl bedarf es einiger Mühe, einen wirklich grossen Poiré zu erzeugen.

Den Poiré trinkt man kühl serviert in einer Champagnerflöte. Man schätzt ihn als Aperitif, aber auch als idealen Begleiter zu Meeresfrüchten, Salaten, gedämpftem Fisch, zu einem frischen Ziegenkäse oder auch zu einem Sorbet.

Auszeichnungen

Gold Medal, Gilbert & Gaillard, 2025, France

Bronze Medal, Vimoutiers Cider Competition, 2025, France