

Cidre de Normandie Brut

Der Cidre Brut entsteht aus dem Verschnitt verschiedener normannischer Cidre-Äpfel mit unterschiedlichen Charakteristika. So kommt am Ende das richtige Verhältnis aus Frucht, Süße und Säure zustande. Schöne Nase von Zitrusfrüchten und frisch geschnittenen Äpfeln. Am Gaumen mit viel Frische und herber Frucht. Für alle, die es trocken und fruchtig mögen.

Erzeuger:	Écusson
Anbaugebiet:	Normandie
Rebsorte:	Cidre
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahr
Weinart:	Apfelwein
Land:	Frankreich
Qualität:	
Geschmack:	brut
Passt zu:	Flammkuchen mit Birnen, Miesmuscheln mit Pommes
Artikel-Nr.	19980
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-10
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	3,8
Restzucker (g/l)	24,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	49
Vorhandener Alkohol (Vol%)	5
Weinstil	prickelnd

