

## Cidre de Normandie Doux

Die natürliche Fruchtsäure der Äpfel in Verbindung mit Kohlensäure sorgt dafür, dass auch die süße Variante des Cidre nicht zu süß daherkommt. Stattdessen sorgt eine wahre Flut von erfrischender Frucht für ein pures Vergnügen für alle Apfelfreunde. In der Nase Noten von Honig und Butterkaramell. Im Mund nur noch herrlich purer Apfelgeschmack mit feinem Prickeln auf der Zunge!

Erzeuger:	Écusson
Anbaugebiet:	Normandie
Rebsorte:	Cidre
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahr
Weinart:	Apfelwein
Land:	Frankreich
Qualität:	
Geschmack:	mild
Passt zu:	Französische Apfeltarte, Salat mit Apfelschnitzen
Artikel-Nr.	19983
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-10
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	4,2
Restzucker (g/l)	71,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	49
Vorhandener Alkohol (Vol%)	2,5
Weinstil	prickelnd

