



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Cidre Bouché Brut "Cidor" mit Schraubverschluss



Name:	Cidre Bouché Brut "Cidor" mit Schraubverschluss
Artikel Nr.:	8125
Hersteller:	CSR
Herkunft:	Frankreich
Region:	Normandie
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Angenehm fruchtig und spritzig mit zarten, subtilen Bitternoten. Trocken, fein moussierend und erfrischend!
Herstellung:	Die Äpfel stammen von ausgesuchten Apfelbäumen im Herzen der Normandie, dem Stammland von hochwertigen Apfelweinen. Die Qualität der Böden und die lokalen Wetterverhältnisse liefern eine ideale Qualität von reifen Äpfeln, aus denen der Cidre vergoren wird. Für die Herstellung werden verschiedene Apfelsorten mit hohem Tanningehalt verwendet. Die Fermentierung findet bei relativ niedrigen, kontrollierten Temperaturen von 6°C - 12°C statt, wodurch sich die Fermentation verlängert und der Apfelwein intensivere Aromen annimmt.
Herstellerinformation:	Die CSR SA produziert stolz nach dem alten Sprichwort "Cidre kommt von Äpfeln, Äpfel kommen von Apfelbäumen und Apfelbäume kommen aus dem Himmel". Mit drei modernen Produktionsanlagen in Theil-sur-Huisne, Anneville-sur-Scie und Domagné werden moderne Technologien mit traditionellen Herstellverfahren vereint, um hochwertigen Cidre für die lokalen Abnehmer und die Exportmärkte herzustellen.
Servierempfehlung:	Frisch bei ca. 6-8°C genießen! Hervorragend als Aperitif oder Begleiter von warmen Sommerabenden. Fein auch zu Sommersalaten oder Geflügelgerichten!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 4,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 1-2 Jahre