

# Sheppy's Vintage Reserve Oak Matured Somerset Cider



Name:	Sheppy's Vintage Reserve Oak Matured Somerset Cider
Artikel Nr.:	1185
Hersteller:	Sheppy's Craft Cider
Herkunft:	England
Region:	Somerset
Rebsorte:	Stoke Red, Chisel Jersey, Yarlington Mill, Hangdown
Farbe / Art:	Cider / Apfelweinhaltiges Getränk
Geschmack:	lieblich
Inhalt:	0.5 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	7,4%
Beschreibung:	Ein typischer, fruchtbetonter, aber besonders feiner Cider. Durch die Holzfassreifung ist er malzig und weich.
Herstellung:	Nach der Ernte werden die reifen Äpfel zunächst sortenrein gesäubert und zu einem groben Brei verarbeitet. Aus dem Brei wird frischer Apfelsaft gepresst, der im Anschluss in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen vergoren wird. Die verwendeten Hefen werden bei einem gewünschten Alkoholgehalt von 6-8% Vol. herausgefiltert. Nun werden die jungen Cider in einer Cuvée assembliert und aufeinander abgestimmt. Es folgt eine Reifestephase in Eichenfässern, bevor der Cider auf Flaschen gefüllt und für den Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Die Familie Sheppy produziert schon seit 1816 Cider in der malerischen Gegend von Somerset im Südwesten von England. Auf der Three Bridges Farm werden in sechster Generation handwerkliche, natürliche Ciders ohne Zusatz von Aromen oder Farbstoffen hergestellt. Für das Qualitätsversprechen werden nur Äpfel aus eigener Produktion verwendet.
Servier-empfehlung:	Gerne pur, zu salzigem Gebäck oder süßen Desserts. Gekühlt servieren!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 7,4% Restzucker: 32 g/l Säuregehalt: 1,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre