MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Cidre "Ferme de la Sapinière" Demi-Sec




| | |
|---|---|
| Name: | Cidre "Ferme de la Sapinière" Demi-Sec |
| Artikel Nr.: | 8128 |
| Hersteller: | Ferme de la Sapinière |
| Herkunft: | Frankreich |
| Region: | Normandie |
| Geschmack: | halbtrocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 4,5% |
| Beschreibung: | Hellgelb mit feiner Perlage. Fruchtig intensiv mit aromatischen Apfelnoten und ausbalanciertem Süße-Säurespiel, frisch und harmonisch. |
| Herstellung: | Die Ernte der Äpfel erfolgt von Mitte Oktober bis Mitte Dezember, abhängig von den unterschiedlichen Reifezeiten der verschiedenen Sorten. Assemblage aus den Apfelsorten Binet Rouge, Judor, Fréquin, Biquet, Douce Moen, Rouge Duret, Antoinette, Bedan und Clozette. Reiner Apfelcider ohne Zusatz von Zucker. |
| Hersteller-information: | Im Jahr 1987 gründeten die Brüder Michel und Philippe Legallois in Saint-Laurent-sur-Mer ihre Apfelfarm. Ihre Äpfel stammen ausschließlich aus eigenem Anbau in der Region von Bessin von einem Mix aus autochthonen normannischen und bretonischen Apfelsorten, die teilweise erst spät in den Ertrag kommen und nicht zu eng gepflanzt werden dürfen, um die besten Qualitäten zu erlangen. |
| Servier-empfehlung: | Feine Erfrischung zu vielen Gelegenheiten, für laue Sommerabende, zum Dessert oder auch zu hellem Fleisch geeignet. Empfohlene Trinktemperatur 8-12°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 4,5% |
| Lagerfähigkeit: | ca. 2-3 Jahre |
| Auszeichnungen: | Goldmedaille Concours Normandie 2021. |

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.