



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
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 Apfelsider ohne Zusatz von Zucker.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	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.