

LES 3 FRÈRES Cidre fermier Brut

Der Der Cidre Brut wird aus mehreren Apfelsorten mit unterschiedlichen Eigenschaften gekeltet. Diese Mischung aus herben und bittersüßen Apfelsorten sorgt für eine außergewöhnliche Cuvée. In der Nase dominieren, oh Wunder, herrliche Apfelaromen, neben Zitrusfrüchten. Am Gaumen eine angenehme Weichheit, unterstützt durch eine gute Säure. Herrlich fruchtig-frisch, ein feiner Durstlöcher nicht nur im Sommer.

Erzeuger:	Château Lézergué
Anbaugebiet:	Bretagne
Rebsorte:	Cidre
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahr
Weinart:	Apfelwein
Land:	Frankreich
Qualität:	
Geschmack:	brut
Passt zu:	Galettes (aus Buchweizenmehl) mit Schinken oder Käse, Miesmuscheln
Artikel-Nr.	19995
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-10
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	2
Restzucker (g/l)	27
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	70
Vorhandener Alkohol (Vol%)	5,5
Weinstil	prickelnd

