

LES 3 FRÈRES Cidre fermier Doux

Für die süße Variante des Cidres werden besondere Apfelsorten ausgewählt, die auch als Frucht bereits viel Süße aufweisen. Die natürliche Säure im Apfel in Verbindung mit Kohlensäure sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Süße, Frucht und Frische, das man nur in einem Wort treffend ausdrücken kann: lecker! In der Nase neben Apfelaromen auch Honig und reife Mirabellen. Am Gaumen sehr geschmeidig mit feinem Abgang.

Erzeuger:	Château Lézergué
Anbaugebiet:	Bretagne
Rebsorte:	Cidre
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahr
Weinart:	Apfelwein
Land:	Frankreich
Qualität:	
Geschmack:	süß
Passt zu:	Galettes mit Birnen oder Äpfel, Sablé Breton (Bretonischer Mandel Mürbeteig)
Artikel-Nr.	19996
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-10
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	2,5
Restzucker (g/l)	69
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	70
Vorhandener Alkohol (Vol%)	2
Weinstil	prickelnd

