

Cidre Bouché de Normandie IGP – Brut *Cidrerie Dujardin*

Cidre, das Nationalgetränk der Franzosen erfreut sich auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit. Er wird nach einem altüberlieferten Rezept hergestellt. Beim Kelttern verwendet man ausschließlich Äpfel aus der Normandie von höchster Qualität und Güte. Bei der Herstellung kommen keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel zum Einsatz.

Anbaugebiet:	Normandie/Frankreich
Alkohol:	5,5 % Vol.
Säure:	2,6 ‰
Serviertemperatur:	5 - 10 °C
Haltbarkeit:	24 Monate
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 272850 009404



Art.-Nr. 20001

Charakteristik:	Vollmundiger, kräftiger, fruchtiger Geschmack von reifen Äpfeln, wunderbar ausbalanciert.
Passend zu:	Gegrilltem Fleisch oder Fisch, Curry oder einfach so mit Freunden.