

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 Keltern 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 % Vol.

Säure: 2,6 %

Serviertemperatur: 5 - 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 3 272 850 009 404



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.