

## Cidre Brut Mont Saint Michel

Les Celliers Associes - F 50890 Condé sur Vire

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.

<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Normandie</b>
<b>Alkohol:</b>	<b>5,5 % Vol.</b>
<b>Säure:</b>	<b>2,6 ‰</b>
<b>Serviertemperatur:</b>	<b>5 - 10 °C</b>
<b>Haltbarkeit:</b>	<b>24 Monate</b>
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	<b>enthält Sulfite</b>



**0,75 l**  
Art.-Nr. 20001

<b>Charakteristik:</b>	<b>Vollmundig. Kraftiger, fruchtiger Geschmack von reifen Äpfeln, wunderbar ausbalanciert.</b>
<b>Passend zu:</b>	<b>Gegrilltem Fleisch oder Fisch, Curry oder einfach so mit Freunden.</b>
<b>EAN-Code Flasche:</b>	<b>3 5469 1000 4792</b>
<b>EAN-Code Karton:</b>	<b>13 5469 1000 4792</b>
<b>Verpackung:</b>	<b>12 Fl. pro Karton</b>
<b>Euro- Palette</b>	<b>480 Fl.</b>