

## *Cidre Bouché de Normandie IGP - Doux* *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: 3,0 % Vol.

Säure: 3,0 ‰

Serviertemperatur: 5 - 10 °C

Haltbarkeit: 24 Monate

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 3 272850 009411



Art.: 20002

Charakteristik: Süßer, fruchtiger Apfelgeschmack, leichte Karamellnoten, mild und mit feiner Restsüße.

Passend zu: Asiatische Speisen, BBQ und Tarte.