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.

Art.-Nr. 20002

Anbaugebiet:	**Normandie/Frankreich**
Alkohol:	**2 % Vol.**
Säure:	**2 ‰**
Serviertemperatur:	**5 - 10 °C**
Allergenhinweis:	**enthält Sulfite**
EAN-Code Flasche:	**3 272 850 009 411**

Charakteristik:	**Süßer, fruchtiger Apfelgeschmack, leichte Karamellnoten, mild und mit feiner Restsüße.**
Passend zu:	**Asiatische Speisen, BBQ und Tarte.**