



BIO Cidré, trocken

Beschreibung

Der „PET NAT“ im Weinbau ist der „Cidré“ im Obstbau. Sobald der angesetzte Apfelwein die gewünschten Zuckergrade erreicht hat, wird er in die Champagnerflaschen abgefüllt. Hier erlebt der Cidré seine zweite Gärung und bildet seine feine natürliche Perlage. Nach einem Jahr Lagerung und Reifung in der Flasche wird der Cidré noch per Hand degorgiert danach ist er trinkfertig. Unser Cuvée besteht je nach Jahrgang unter anderem aus folgenden Sorten:

Rheinischer Bohnapfel
Oberösterreichischer Brünnerling
Freiherr von Berlepsch
Roter Jungfernapfel
Gelber Bellefleur
Steirischer Maschanzker
Kronprinz Rudolf
u.v.m.

Alkoholgehalt: 4,5% vol. – Jahrgang 2017
Trocken

Aussehen: klar, goldgelb, feine Perlage

Geruch: fruchtig, leicht Mostige Anklänge

Geschmack: sehr intensiv & eigenständig, im Abgang eine sehr angenehme Säure



Serviervorschläge & Lagerung

Gekühlt bei 4° bis 6° Grad als Aperitif oder Speisenbegleiter.

Der Cidré wird am Besten in einem Keller oder Weinschrank stehend gelagert. Er sollte innerhalb von 2 Jahren getrunken werden. Das Produkt kann sich in der Flasche noch weiterentwickeln!

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und ehestmöglich austrinken.