



CIDRE TRIPLE

ATYPISCHER CIDRE

Der **Cidre Triple** (= Dreifacher Cidre) wird aus einer Auswahl an bitteren Äpfeln hergestellt, wobei er sich an den Herstellungstechniken der berühmten dunklen Lagerbiere orientiert. Seine fruchtigen und bitteren Aromen, sein starker Alkoholgehalt und seine schöne Bernsteinfarbe machen den Cidre Triple zu einem atypischen Cidre mit starker Persönlichkeit und einem schönen bitteren Geschmack. Er sollte von Liebhabern charaktvoller handwerklicher Biere entdeckt werden. Aus zertifiziertem biologischem Anbau.

| | |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| TERROIR | BÖDEN, DIE SICH AUS LEHM UND MERGEL ZUSAMMENSETZEN, IDEALERWEISE ARM FÜR BÄUME. |
| SORTEN | 100% BITTERE ÄPFEL |
| ABHOLUNG | SEPTEMBER |
| ALKOHOL | 8,5% VOL. |
| ZERTIFIZIERUNG | ZERTIFIZIERT IM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU DURCH FR-BIO-09 |

HERSTELLUNG

Doppelte Gärung in Edelstahltanks mit einheimischen Hefen und vollständige Kontrolle der natürlichen Brause des Produkts durch eine Passage in einem geschlossenen Tank vor der Abfüllung. Nicht pasteurisierter Apfelwein.

VERKOSTUNG

- Auge:** Orangefarbene Farbe mit kupferfarbenen Reflexen.
Nase: Karamellisierter Apfel, Zitrusfrüchte, blumige Noten. Fermentative Nase von Weizen.
Mund: Klare und kräftige Attacke, schöne Bitterkeit, Noten von Grapefruit, unterstützt von den Tanninen des Apfels und einem spürbar mineralischen Abgang, der einen Hauch von Rauch mit sich bringt.

TIPPS UND ÜBEREINSTIMMUNGEN

- Aufbewahrung:** Flaschen stehend. Hält sich unter guten Bedingungen mehrere Jahre. Da dieser Cidre ohne Filtration oder Pasteurisierung hergestellt wird, kann es zu Ablagerungen am Flaschenboden kommen.
Passt zu: Ein echter Tafelwein, der wie ein Bier zur Verkostung getrunken werden sollte. Passt gut zu kaltem Fleisch, Wurstwaren, kräftigen Käsesorten (Munster, Livarot), Endiviensalat und Sauerkraut.

AUSZEICHNUNGEN

- ★ Nordic International Cider Awards 2022 : Bronzemedaille
- ★ Ausgezeichnet beim Wettbewerb „Innovation Agroalimentaire de Normandie 2010“.

Flaschentypen: 37,5 cl - 75 cl - 20L Keykeg

