CIDRE BOUCHÉ

NATÜRLICHE BRAUSE

Cidre Bouché wird nach der traditionellen Methode des Pays d'Auge hergestellt. Er ist fruchtig und säuerlich und entfaltet am Gaumen mit Finesse Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Cidre mit Bio-Zertifizierung.

Terroir	BÖDEN, DIE SICH AUS LEHM UND MERGEL ZUSAMMENSETZEN, IDEALERWEISE ARM, UM KLEINE FRÜCHTE HERVORZUBRINGEN.
Sorten	50% BITTERSÜSSE ÄPFEL, 20% BITTERE ÄPFEL, 30% SÄUERLICHE ÄPFEL
Abholung	VON OKTOBER BIS NOVEMBER
Alkohol	5,5 % 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. **Dichte** : 1060 nach der Pressung, d. h. 136 g Zucker pro Liter. 1012 bei der Flaschenabfüllung, was einem Alkoholgehalt von 5,5 % entspricht.

Verkostung

Auge: Goldene Farbe, glänzend. Feine Bläschen.
Nase: Apfelkuchen, Noten von Rhabarber und Kirschkern.
Mund: Reichhaltig, schöne Fülle, Aromen von frischem Apfel, unterstützt von Aromen roter Früchte (zerdrückte Himbeere). Ein schöner Abgang, der zwischen Tanninen und Säure ausgeglichen ist und zur Frische beiträgt.

Nährwertangaben

Ohne Zusatz von Zucker. Kalorien pro Glas (12,5 cl): 65 Kcal.

Tipps und Vereinbarungen

Aufbewahrung: Stehende Flaschen in einem kühlen Keller (8 bis 12 °C). Unter guten Bedingungen kann er bis zu 5 Jahre nach dem Abfülldatum aufbewahrt werden.
Passt zu: Gebratenem oder kaltem hellem Fleisch, Käse und Obstkuchen.

Kommentare aus der Presse

☆ Nordic International Cider Awards 2022 : Silbermedaille
„Schöner Cidre, schöne Struktur und Intensität, gut ausgewogen, reich an Aromen."
☆ Que Choisir : 15,3 /20 - 2 Sterne
„Erfrischend und aromatisch, ganz rund, gelingt diesem modernen Cidre eine schöne Synthese, wobei er seine Originalität bewahrt (...)"

Flaschentypen: 33 cl - 37,5 cl - 75 cl - 150 cl - Keykeg 20L

DOMÄNE FAMILIE DUPONT
14430 VICTOT-PONTFOL - FRANKREICH
TEL.: +33 (0)231.632.424 - FAX: +33 (0)231.631.476 - EMAIL: INFO@CALVADOS-DUPONT.COM.