



SCHENK

WEINEXPERTISE

Französischer Apfelicdre trocken Cidre de Normandie IGP brut

WEINKATEGORIE	Cidre
LAND/ANBAUGEBIET	Frankreich / Normandie
UNTERGEBIET	ohne Untergebiet
REBSORTE	Äpfel aus der Normandie
FARBE	Weiß
INHALT	0,75 l
KURZBESCHREIBUNG	trocken (brut), nach Äpfeln, perlend, spritzig
AUSLOBUNG	
	Dieser spritzig-fruchtige Apfelicdre wird aus Äpfeln zubereitet, die ausschließlich aus dem Gebiet der Normandie stammen (IGP Normandie). Der Saft dieser Äpfel wird leicht vergoren und zu diesem feinen Cidre verarbeitet. Süße, Frucht und Herbe sind perfekt aufeinander abgestimmt. Dieser Cidre de Normandie passt durchaus auch zu leichten Speisen oder zu einem Abendbrot.
EMPFEHLUNG	Zu leichten Speisen oder solo.
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 °C
ALKOHOL	4,5 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 4,0 g/l
RESTZUCKER	ca. 25,0 g/l
GESCHMACK	Brut
ARTIKELNUMMER	07448





SCHENK

WEINEXPERTISE

*Französischer Apfelicidre trocken
Cidre de Normandie IGP brut*

EAN	3285590001294	
EAN KARTON	3285590008026	
MENGENEINHEIT	FL	
MENGE JE VPE	6	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 24,8, H: 30, B: 17 cm/8,018 kg	
LADEHILFSMITTEL	EUR	MET
VPE JE PALETTE	105	63
LAGEN JE PALETTE	5	3
VPE JE LAGE	21	21

