

CALVADOS LELOUVIER

Calvados depuis 1933



Cidre Brut

Présentation

Der "Cidre Brut de Normandie Lelouvier" entsteht aus einer Vielzahl diverser Cidre-Apfelsorten (u?ber 50 stehen derzeit zur Wahl). Die bitteren Apfelsorten verleihen ihm Struktur und Ko?rper, die su?en fu?llen ihn mit Aromen und die sa?erlichen sorgen fu?r Finesse und Frische.

Die vollreifen A?pfel werden geraspelt und gepresst, und ihren so gewonnenen Saft la?sst man fermentieren, bis er etwas mehr als 4% Alkohol erreicht hat. Die Temperatur der Ga?rung wird sta?ndig kontrolliert, und mit mehrmaligem Abziehen sorgt man fu?r einen langsamen und aromenfo?rdernden Ga?rverlauf. Abgefuhlt wird der Cidre schlie?lich per Druckabfu?llung.

Der Cidre "Lelouvier" ist ein leichtes, fruchtiges und erfrischendes Getra?nk. Man genie?t ihn einfach so oder als Begleiter zu einer Terrine, zu Fisch, zu hellem Fleisch wie auch zu einem Apfeldessert.

Man trinkt ihn gekuhlt (8°C) aus einem Weinglas.