



CIDRE BRUT

Cidre Brut de Normandie

Comte Louis de Lauriston

Der « Cidre Brut de Normandie Comte Louis de Lauriston » wird aus einer Vielzahl von Cidre-Äpfelsorten hergestellt (in der Regel sind es mehr als 50 Sorten). Äpfel mit Bitternote verleihen dem Cidre Struktur und Körper, aus den süßen Sorten gewinnt er seine Aromen und aus den säuerlichen Äpfeln Finesse und Frische.

Die reifen Äpfel werden gemahlen, dann wird der Saft herausgepresst, den man so lange gären lässt, bis er einen Alkoholgehalt von etwas mehr als 4% erreicht hat. Temperaturkontrolle und mehrmaliges Abziehen ergeben einen langsamen und aromenfördernden Gärverlauf. Am Ende wird der Cidre unter Druck auf Flaschen abgefüllt.

Der Cidre « Comte Louis de Lauriston » ist ein leichtes, fruchtiges und erfrischendes Getränk. Man genießt ihn für sich alleine, aber ebenso gut als Essensbegleiter zu einer Terrine, einem Fischgericht oder zu hellem Fleisch und selbstverständlich zu allen Apfeldesserts.

Man serviert ihn gut gekühlt (8° C) in einem Weinglas.

