



CIDRE DOUX

Cidre Doux de Normandie

Comte Louis de Lauriston

Der Cidre Comte Louis de Lauriston wird aus etwa dreißig verschiedenen Apfelsorten hergestellt, darunter überwiegend bittere Äpfel (70 %), die reich an Tanninen sind und dem Cidre Körper verleihen, 20 % süße Äpfel, die fruchtige Aromen beisteuern, und 10 % säuerliche Sorten, die die Struktur am Gaumen ausgleichen.

Die reifen Äpfel werden geerntet, zerkleinert und anschließend gepresst, um den Saft zu gewinnen. Dank der Temperaturkontrolle verläuft die Gärung langsam. Der Doux (süße) Cidre wird bei 3 % abgefüllt. Eine zweite Gärung beginnt dann in der Flasche, bei der die restlichen Zucker vergoren werden, wodurch der Cidre seine natürliche Perlage erhält.

Er wird gut gekühlt getrunken, idealerweise aus einem Weinglas.

