ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

# MÖHL SAFT VOM FASS TRÜB MIT ALKOHOL HA 15X MW 4° 50CL




**50cl**

**Fabricant**
Möhl

**Titre alcoométrique**
4 %

**Processus de fabrication**
Le cidre trouble fraîchement fermenté est soutiré dans de grands fûts de chêne et entreposé pendant 2 à 3 mois. Le stockage en fûts de chêne donne un jus doux, harmonieux et trouble. On y ajoute 30% de cidre doux naturellement trouble, puis on met en bouteille. La teneur en alcool est alors de 4,2 % vol.

**2.20**
(y compris la TVA)