# MÖHL SAFT VOM FASS TRÜB ALKOHOLFREI HA 15X MW 50CL




**50cl**

**Fabricant**
Möhl

**Cépage**
Riesling

**Processus de fabrication**
Le cidre trouble fraîchement fermenté est stocké pendant trois mois dans de grands fûts de chêne. Ensuite, on retire l'alcool du jus sous vide à 70°C seulement et on le mélange avec du cidre doux. La valeur énergétique n'est que de 20 kcal/dl. Une boisson light naturelle !

**2.20**
(y compris la TVA)