ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

MÖHL SAFT VOM FASS TRÜB MIT ALKOHOL HA 12X MW 4° 1L



1l

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.

2.70
(y compris la TVA)