

Variedades

varias variedades francesas para sidra (54%) del 2018, Bramley (37%) y varias manzanas de huerto del 2019 (9%)

Origen

Dinamarca, Hovedstaden, Copenhagen, Nordhavnen

Suelo

Lilleø (Lolland)

Vinificación

prensado directo de las variedades para cidra, fermentación alcohólica de 12 meses con levaduras autóctonas, 48 horas de maceración para la Bramley, segunda fermentación con el mosto del 2019

Crianza

11 meses sobre sus lías totales, sin filtrar, degüelle

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 6 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



DECIDERET LEES IS MORE

DECIDERET, Copenhagen, Nordhavnen

45704 75 CL

NATURAL