

Cidraie Organic Pear

Cidraie är en fransk halvtorr och medelfyllig ljus cider från Normandie gjord till 100% av rena naturprodukter. Cidern tillverkas endast av jäst, äppelmust respektive päron och utan någon tillsats av socker. Det är helt ren äppel- respektive päronmust som fått jäsa till cider och ingenting annat.

Doft

Fräsch doft av päron, äpple och citrus

Smak

Frisk, halvtorr smak av naturligt päron med lätta och friska citrustoner.

Land

Frankrike

Region

Normandie

Alkoholhalt

4,5%

1827
330 ml
20,90 SEK


Pernod Ricard Sweden



Cidraie Organic Pear kommer från Normandie i de nordvästra delarna av Frankrike mot engelska kanalen. Ett område som är känd för sina äppel- och päronodlingar.

För att göra Cidraie Organic Pear används bittersöta äpplen som skördas sent mellan september och december. De är speciellt lämpade för att göra cider med ett högt innehåll av tanniner ihop med en fin syra. Cidraie Organic Pear smaksätts sedan med äkta päronjuice. När musten är pressad, blandad och klar används sedan uteslutande vildjäst. Det ger en naturlig, komplex och nyanserad smak.

Cidraie Organic Pear har en frisk, halvtorr smak av naturligt päron med lätta och friska citrustoner. Cidraie Organic Pear är god att dricka som den är, men passar också fantastiskt bra till ost och crêpes.

Cider har en lång tradition i framförallt Frankrike, Storbritannien och Spanien och den kan vara söt, halvtorr eller torr beroende på hantering och val av äppelsorter eller päron. Cider kan ha allt från en mörk gulröd färg till nästan vit. Smaken kan variera från mycket kraftig och robust till klar och enkel. Den har oftast bubblor men kan också vara en helt stilla dryck. Äkta cider brukar ha en alkoholstyrka mellan 3% och 8%. Det är mycket stor skillnad på massproducerad cider och mer traditionell småskalig produktion.