

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



**1l**

**Marke**

Möhl

**Herkunft Land**

Schweiz

**Alkoholgehalt**

4 %

**Herstellungsprozess**

Der frisch vergorene trübe Apfelwein wird in grossen Eichenfässern abgezogen und 2-3 Monate zwischengelagert. Die Eichenfass-Lagerung ergibt einen milden, harmonischen, trüben Saft. Diesem wird 30% naturtrüber Süssmost zugegeben und anschliessend abgefüllt. Der Alkoholgehalt beträgt dann 4,2 Vol%.

**Verpackung**

Harasse

**HIT 2.70**

(inkl. MwSt.)