

MÖHL SAFT VOM FASS MIT ALKOHOL MW 12X 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.

actuel 2.60

(y compris la TVA)