

1048

WIDUM BAUMANN



# AEPFL BIO

## APFELCIDRE

### Lage

Auf 1.048 Metern Seehöhe, an den sonnigen Hängen des Salten zwischen Bozen und dem Sarntal, reifen Äpfel mit einem unverwechselbaren Geschmack. Die Früchte, die wir hier seit 40 Jahren anbauen, können aufgrund der großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ihr Aroma voll entfalten und sind reich an wertvollen, natürlichen Inhalts- und Nährstoffen. Die biodynamische Anbaumethode, die schonende Verarbeitung frischer Früchte, die Vergärung in Holzfässern und Amphoren sowie eine lange Reifezeit machen unseren Cider zu einem naturbelassenen und besonders hochwertigen Produkt.

### Ausbau

Klassische Flaschengärung. Alte und neue Sorten werden in der großen Amphore spontan vergoren, abgezogen und auf der Feinhefe gereift. Bei der zweiten Gärung werden 20 Gramm Zucker durch Zugabe von frischem Apfelsaft beigesetzt, anschließend wird in Flaschen abgefüllt, wo dann die Flaschengärung erfolgt. Einige Flaschen werden mit einem Manometer versehen und bei 2 Bar Druck auf 65°C in der Flasche erhitzt, so wird die Aktivität der Hefen gestoppt.

<b>Ertrag pro Hektar:</b>	4 wgg/ha
<b>Abfüllung:</b>	Oktober 2022
<b>Flaschen:</b>	3.500
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol: 7,5 % vol Gesamtsäure: 4,47 g/l pH-Wert: 3,7

### Beschreibung

Apfel- und Hefenoten, sehr trinkig, frisch, spritzig und doch komplex, mit natürlich vielfältigen Aromen durch die Spontanvergärung.

### Empfehlung:

Als Aperitif, für deftige Speisen, wo die Trinkigkeit ausschlaggebend ist.

**Temperatur:** 6° C - 12° C

**Lieblingsglas:** Weißweinglas



Organismo di controllo autorizzato  
dal MiPAAF IT-BIO-013  
Agricoltura Italia  
Operatore controllato Nr. BZ-01778-AB

widum-baumann.com



Qualität vom Bauern  
Qualität dal maso

