

1048

WIDUM BAUMANN

# Alalino

## MOUNTAIN CIDER



### 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 Gärung sowie eine lange Reifezeit machen unseren Cider zu einem naturbelassenen und besonders hochwertigen Produkt.

### Ausbau

Charmat-Methode mit besten, baumreifen Äpfeln, bei einer Kombination von süßen und sauren Äpfeln, gefiltert und unter Druck abgefüllt.

**Ertrag pro Hektar:** 4 wgg/ha

**Abfüllung:** Dezember 2022

**Flaschen:** 8.600

**Analysedaten:** Alkohol: 4,5 % vol

### Beschreibung

Frisches Getränk, als Durstlöscher bestens geeignet, schöne Säure und süße Harmonie, sehr trinkig.

**Empfehlung:**

Dieser Cider ist ein idealer Durstlöscher im Sommer und bei Parties.

**Temperatur:** 6° C - 12° C

**Lieblingsglas:** Aus der Flasche oder im Bierglas (Tulpe).



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

[widum-baumann.com](http://widum-baumann.com)



Qualität vom Bauern  
Qualità dal maso

