

1048

WIDUM BAUMANN



# MILO 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 großen Holzfässern mit spontaner Hefe vergoren, abgezogen und auf der Feinhefe gereift. Anschließend werden sie mit 24 Gramm Zucker durch den Zusatz von frischem Apfelsaft versetzt, in Flaschen abgefüllt und mit klassischer Flaschengärung vergoren. Nach 12-monatiger Reifung werden sie abgerüttelt (sog. "remouage"), "degorgiert" (entheft) und nach Zugabe einer Dosage aus Cider und Apfelsaft verschlossen und auf den Markt gebracht.

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

**Abfüllung:** Februar 2023

**Flaschen:** 3.000

**Analysedaten:** Alkohol: 8,39 % vol  
Gesamtsäure: 4,56 g/l  
pH-Wert: 3,63

### Beschreibung

Sehr cremiger, voller Cider, mit schöner Säure-Balance, komplexen Noten in der Nase und langhaltend im Abgang.

### Empfehlung:

Als guter Essensbegleiter zu vielen mediterranen Speisen, zu reifem Käse und als Aperitif.

**Temperatur:** 6° C - 12° C

**Lieblingsglas:** Großes Weißweinglas



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  
Qualität dal maso

