

**WEYERMANN® Nr. 71 Franconian Cider****Beschreibung**

Cider ist ein vergorener Apfelsaft, Apfelwein oder Apfelschaumwein, wobei das Terroir der Früchte die Geschmacksunterschiede entscheidend beeinflusst. Das Ergebnis ist ein glänzend sonnengelber, spritziger und sehr erfrischender Trunk mit einem fruchtigen Bouquet aus überreifen grünen Äpfeln. Im Geschmack sind rote Beeren mit einem Hauch von Zitrusnoten wahrnehmbar. Der Abgang ist dabei eine angenehme Mischung aus etwas Restsüße und einer milden Säure. Leicht gekühlt passt dieser lebhaft Sommerdurstlöcher mit nur 4,8 % Alkohol besonders gut zu kalten Brotzeitplatten mit Käse und Trauben, Flammkuchen, Quiche, Crêpe oder zu weißen Fischen.


**Stil**

Cider ist ein alkoholisches Erfrischungsgetränk, das aus Äpfeln hergestellt wird, mit einem fruchtigen, leicht herben Geschmack. Die Basis des Getränks ist Apfelsaft, der zu Apfelwein fermentiert wird. Süße Äpfel sorgen für Aroma, bittere für die orange-goldene Farbe und saure Äpfel konservieren den Apfelwein. Die Vielfalt der Cider entsteht aus der Mischung der Apfelsorten und der gegebenen Zeit der Gärung.

Zutaten

Weyermann® Apfelsaft 100,0 %

Parameter

Stammwürze	13,5 °P	
Alkoholgehalt	4,8 %-Vol.	
Hefeempfehlung	Fermentis™ SafCider AC-4	obergärig
Hopfenempfehlung	Keine	0 BE
Bittereinheiten	 0 BE	

**kursiv vermerkte Informationen beinhalten die Allergene gemäß EU-Einstufung RL 200/13/EG, RL 2003/89/EG und RL 2007/68/EG*

Dieses Rezept wurde in der Weyermann® Kreativwerkstatt sorgfältig erarbeitet.
Wir wünschen viel Spaß beim Genießen!