

ANTOLINO  
BRONGO CIDRICULTEURS ARTISANS

## 2008 Cryomalus - Apple Ice Cider -, Antolino Brongo



**Herkunft:** Saint-Joseph-du-Lac, Laurentides , Quebec, Kanada

**Zusammensetzung:**

57 % McIntosh  
18% Empire  
16 % Lobo  
9 % Spartan

**Analysedaten:**

Alkohol: 10,0% w/v  
Restzucker: 160 g/L  
Säure: 11,0 g/L  
pH-Wert: 3,5  
**Produktion:** 17.000 Fl. (375 ml)

**Beschreibung:**

Farbe: intensives Gold mit leichtem Rotton.  
Bouquet: Haselnuss- und Aprikose-Noten.  
Gaumen: Aromen roter Beeren verbinden sich mit langanhaltenden  
Noten von Honig und Zitrone.  
Durch die ausgewogene Zucker-Säure-Balance ideal zu Käse,  
Gänseleberpastete und fruchtigen Speisen.

**Entwicklungspotential:** 10 Jahre.

**Herstellung:**

Reife: Von September bis Januar auf  
Holzpalletten im Freien bei Temperaturen  
zwischen -5°C und 15°C  
Pressung: Nach 40 bis 45 Tagen bei 0°C ergibt  
einen Most mit einem Zuckergehalt von  
20 Brix.  
Zuckerkonzentration: Natürlich, im Freien bei Temperaturen von  
durchschnittlich -10°C. Danach Saftabzug  
bei einem Zuckergehalt von 32 Brix.  
Vergärung: 50 Tage bei 12°C in 3000 Liter Stahltanks  
Lagerung: 6 Monate auf der Maische bei niedrigen  
Temperaturen.