

CIDRE TA

Naturální cidre z Táboru

Naši cidrerii jsme založili v roce 2021 s cílem vyrábět naturální cidre s minimem kompromisů a jakýchkoliv technologických zásahů. Věříme, že to jediné, co je potřeba k tomu získat kvalitní cidre, jsou kvalitní suroviny a dostatek času. Používáme vůbec nebo minimálně ošetřená jablka. Celý proces kvašení necháváme běžet spontánně; nepřidáváme žádné selektivní kvasinky, nečíříme, nefiltrujeme, nesíříme. Náš cidre leží v sudech či tancích minimálně 8 měsíců. Pro získání perlivosti nepoužíváme přidané CO₂, ale klasické sekundární kvašení v lahvi (stejně jako např. u šampaňských vín). Sediment na dně našich lahví je také výsledkem tohoto procesu. Přejeme, ať Vám náš cidre přináší stejnou radost a lehkou hlavu jako nám.



Kinder garten

Lehký, jednoduchý, svěží letní cidre ze směsi moderních, konzumních odrůd. Ideální na letní grilování a popijení na lehátku pod slunečníkem. Vyroben z čerstvě vylisovaného jablečného moště. Cidre fermentoval a poté zrál 8 měsíců na jemných kalech v nerezovém tanku. Lahvováno v létě 2023 s přidaným jablečným moštem pro dosažení perlivosti. Cidre nebyl čířen, filtrován ani dosiřován. Sediment je přirozenou součástí cideru vzniklou při dokvášení v lahvích. Podávejte chlazené.



Aloiz

Šťavnatý, vrstevnatý, funky cider ze směsi jablek starších odrůd. Vhodný k vlahým letním a podzimním podvečerům, sýrům a zeleným olivám. Vyrobeno z čerstvě vylisovaného jablečného moště. Mix starých českých odrůd. Cidre fermentoval a poté zrál 8 měsíců na jemných kalech v nerezových tancích. Lahvováno v létě 2023 s přidaným jablečným moštem pro dosažení perlivosti. Cidre nebyl čířen, filtrován ani dosiřován. Sediment je přirozenou součástí cideru vzniklou při dokvášení v lahvích. Podávejte chlazené.



Grandpa barrique

Naše "family reserva". Barrique cidre ze sadů našich dědů. Komplexní, mohutný, medový, ovocný s hřejivou dochutí dřeva a vanilky. Mix starých českých odrůd. Stáří některých stromů přes 80 let. Vyrobeno z čerstvě vylisovaného jablečného moště. Cidre fermentoval a poté zrál 8 měsíců na jemných kalech v nových barrique sudech. Lahvováno v létě 2023 s přidaným jablečným moštem pro dosažení perlivosti. Cidre nebyl čířen, filtrován ani dosiřován. Sediment je přirozenou součástí cideru vzniklou při dokvášení v lahvích. Podávejte chlazené.



Greenhorn barrique

Příjemně nahořklý, jednodruhový cidre z odrůdy Jonathan s dotykem barrique sudu. Velice dobře pitelný při všech příležitostech - v létě k lehkému salátu na terase, v zimně ke kaproví u vánočního stromku. Vyrobeno z čerstvě vylisovaného jednodruhového jablečného moště. Cidre fermentoval a poté zrál 8 měsíců na jemných kalech v nových barrique sudech. Lahvováno v létě 2023 s přidaným jablečným moštem pro dosažení perlivosti. Cidre nebyl čířen, filtrován ani dosiřován. Sediment je přirozenou součástí cideru vzniklou při dokvášení v lahvích. Podávejte chlazené.



www.cidreta.cz



info@cidreta.cz



+420 725 08 22 23