

invisible



Снежный глнтсидр

Долой скучные стереотипы!

Набор для творческой самодеятельности. Мастерим глнтвейн на сидре — глнтсидр! Все просто: согреваете сидр в кастрюле — добавляете по вкусу сиропа — заливаете в термос — идете гулять (сидеть в кресле с книжкой, смотреть сериал с кошкой, болтать с подружкой).

CIDRE SAUTTER D'ALSACE ЭЛЬЗАС, ФРАНЦИЯ, СИДР ИГРИСТЫЙ, БРЮТ

В этом эльзасском сидре много пространства, залитого светом, и есть что-то ностальгическое — как будто в соседней комнате кто-то включил «Утомленные солнцем». Могут невзначай нахлынуть воспоминания о первых яблоках, украденных в соседском саду. Такой вот фруктовый импрессионизм с диким медом в послевкусии.

ВКУС

Свежие спелые яблоки, желтая слива, дикий мед, орехи

СОСТАВ

Яблоки

ЕДА

Пирог с капустой, мясной гуляш, тарталетки с рыбой

КРЕПОСТЬ

4%

БАНЧ. СИРОП ДЛЯ ГЛНТВЕЙНА, РОССИЯ, СИРОП

В одну бутылочку тщательно выжали новогоднее настроение, закупорили крышкой и предлагают добавлять во все, что хочется (от чая до пива), чтобы дух праздника прочно внутрь себя поселить.

ВКУС

корица, имбирь, мускат, душистый горошек, цедра, бадьян, гвоздика, розмарин

ЕДА

Без нее

ОХЛАДИТЬ

До комнатной температуры

ПИТЬ

Добавляя в сидр