

invisible



Дай нам сидр!

Хорошего апфельвайна много не бывает

Принесли вам три очень разных апфельвайна — яблочных вина, а попросту говоря, сидра — от главного немецкого сидродела из города Франкфурта. Яркие и необычные, гастрономичные и лёгкие, они как нельзя лучше подходят для того, чтобы провожать зиму, встречать весну и плескаться в бокале каждый раз, когда хочется чего-нибудь нового и эдакого.

POSSMANN ÄPPLER CIDER 1 Л, ГЕРМАНИЯ, СИДР

Этот сидр настолько невесом и невинен на вкус, что кажется, будто яблочный сок пьёшь, но не простой, а настоящий на луговых травах и сдобренный мёдом, а заедаешь карамельками с деревенской ярмарки. Если бы не едва заметный — и очень приятный — пивной подтон в послевкусии, мы бы и вовсе забыли, что он 18+.

ВКУС Яблоки, мёд, луговые травы, карамельки, пиво	ПИТЬ Когда жара
ЕДА Ризотто с тыквой, устрицы, запечённый камамбер	КРЕПОСТЬ 4,2%

POSSMANN FRANKFURTER ÄPPLER ORIGINAL APFELWEIN 1 Л, ГЕРМАНИЯ, СИДР

Неповторимый оригинал. Апфельвайн из гессенских яблок. Только открыл бутылку — и будто оказался в осеннем яблочном саду, где они повсюду: на деревьях, на земле, в траве, в карманах, в ладонях, в огромных плетёных корзинах. И так и хочется дышать этим терпким яблочным духом, суховатым, немного осенним, но очень, очень солнечным.

ВКУС Яблоки, яблоки и ещё раз яблоки. И немного стерильного бинта	ПИТЬ Радуюсь жизни
ЕДА Глазированная свиная грудка, тайский карри, лосось на пару	КРЕПОСТЬ 6%

POSSMANN ÄPPLER CIDER ROSE 1 Л, ГЕРМАНИЯ, СИДР

Этот сидр — хотя в его случае хочется сказать «сидресса» — любительница наряжаться: в розовое и ягодное. Но даже за милейшим смородиновым макияжем и в боа из крошечных пузырьков мы всё равно без труда узнаем её яблочную суть. И порадуемся, как давней знакомой.

ВКУС Смородина, яблоки	ПИТЬ Когда хочется нового и без обязательств
ЕДА Куриные крылышки по-мексикански, яблочный штрудель, арахис в карамели	КРЕПОСТЬ 5%