1. Floribunda Rosé

Características | Ezaugarriak	

	• 📍 **Origen | Jatorria:** Salorno, Tirol del Sur (Italia) / Hego Tirol (Italia).
	• 🍎 **Variedades | Barietateak:** 100% Manzanas de pulpa roja Weinrouge / %100 Haragi gorriko Weinrouge sagarrak.
	• 🏭 **Elaboración | Elaborazioa:** Método ancestral, no filtrada (turbia) / Antzinako metodoa, iragazi gabe (uherra).
	• 📊 **Datos | Datuak:**
	  ○ **Alcohol | Alkohola:** ~5.0% Vol.
	  ○ **Azúcar residual | Hondar-azukrea:** N/D (Seca)
	  ○ **Acidez | Azidotasuna:** N/D
	• 🥂 **Notas de Cata | Dastatze Oharrak:** Aromas a frutos rojos y frambuesa. Acidez refrescante, viva y con un final seco muy natural / Fruitu gorrien eta mugurdien usainak. Azidotasun freskagarria, bizia eta amaiera lehor oso naturalarekin.
	• 🍽️ **Maridaje | Uztartzea:** Quesos de cabra, ensaladas con frutos rojos, pescados blancos / Ahuntz-gaztak, fruitu gorridun entsaladak, arrain zuriak. (Servicio: 6-8°C).

2. Nicol Brut

Características | Ezaugarriak	

	• 📍 **Origen | Jatorria:** Surzur, Bretaña (Francia) / Bretainia (Frantzia).
	• 🍎 **Variedades | Barietateak:** Mezcla tradicional bretona / Bretainiako nahasketa tradizionala.
	• 🏭 **Elaboración | Elaborazioa:** 100% puro zumo, sin pasteurizar / %100 zuku purua, pasteurizatu gabe.
	• 📊 **Datos | Datuak:**
	  ○ **Alcohol | Alkohola:** 5.5% Vol.
	  ○ **Azúcar residual | Hondar-azukrea:** < 28 g/L (Brut)
	  ○ **Acidez | Azidotasuna:** N/D
	• 🥂 **Notas de Cata | Dastatze Oharrak:** Notas a manzana asada y cuero. Taninos rústicos bien estructurados y un final profundo y seco / Sagar erre eta larru oharrak. Tanino rustiko ondo egituratuak eta amaiera sakon eta lehorra.
	• 🍽️ **Maridaje | Uztartzea:** Carnes asadas, crêpes de trigo sarraceno, quesos de pasta blanda (Camembert) / Haragi erreak, artobikozko crêpeak, gazta bigunak (Camembert). (Servicio: 8-10°C).

3. Weidmann & Groh Boskoop

Características | Ezaugarriak	

	• 📍 **Origen | Jatorria:** Friedberg, Hesse (Alemania) / Hesse (Alemania).
	• 🍎 **Variedades | Barietateak:** 100% Roter Boskoop / %100 Roter Boskoop.
	• 🏭 **Elaboración | Elaborazioa:** Apfelwein clásico / Apfelwein klasikoa.
	• 📊 **Datos | Datuak:**
	  ○ **Alcohol | Alkohola:** ~7.5% Vol.
	  ○ **Azúcar residual | Hondar-azukrea:** N/D (Seca)
	  ○ **Acidez | Azidotasuna:** N/D (Alta)
	• 🥂 **Notas de Cata | Dastatze Oharrak:** Cítricos intensos, notas de manzana verde, acidez punzante y final muy seco / Zitriko biziak, sagar berdearen oharrak, azidotasun zorrotza eta amaiera oso lehorra.
	• 🍽️ **Maridaje | Uztartzea:** Platos grasos, embutidos tradicionales, cerdo asado / Plater koipetsuak, hestebete tradizionalak, txerri errea. (Servicio: 10-12°C).

4. Weidmann & Groh Cydonia

Características | Ezaugarriak	

	• 📍 **Origen | Jatorria:** Friedberg, Hesse (Alemania) / Hesse (Alemania).
	• 🍎 **Variedades | Barietateak:** Manzana local y membrillo (Cydonia) / Bertako sagarra eta irasagarra (Cydonia).
	• 🏭 **Elaboración | Elaborazioa:** Co-fermentación / Baterako hartzidura.
	• 📊 **Datos | Datuak:**
	  ○ **Alcohol | Alkohola:** ~7.5% Vol.
	  ○ **Azúcar residual | Hondar-azukrea:** N/D
	  ○ **Acidez | Azidotasuna:** N/D
	• 🥂 **Notas de Cata | Dastatze Oharrak:** Aroma floral potente con notas de miel y membrillo fresco. Paladar estructurado, astringente y persistente / Lore usain indartsua, eztia eta irasagar freskoaren oharrekin. Ahosabai egituratua, estringentea eta iraunkorra.
	• 🍽️ **Maridaje | Uztartzea:** Quesos curados, patés, aves asadas / Ondutako gaztak, pateak, hegazti erreak. (Servicio: 10-12°C).

5. Cidrerie du Leguer Poiré

Características | Ezaugarriak	

	• 📍 **Origen | Jatorria:** Lannion, Bretaña (Francia) / Bretainia (Frantzia).
	• 🍐 **Variedades | Barietateak:** Plant de Blanc (peras) / Plant de Blanc (udareak).
	• 🏭 **Elaboración | Elaborazioa:** Método ancestral ecológico / Antzinako metodo ekologikoa.
	• 📊 **Datos | Datuak:**
	  ○ **Alcohol | Alkohola:** ~4.0% Vol.
	  ○ **Azúcar residual | Hondar-azukrea:** N/D
	  ○ **Acidez | Azidotasuna:** N/D
	• 🥂 **Notas de Cata | Dastatze Oharrak:** Pera jugosa y flores blancas. Burbuja muy fina, sutil dulzor perfectamente equilibrado con una acidez suave / Udare zukutsua eta lore zuriak. Burbuila oso fina, gozotasun sotila azidotasun leun batekin ezin hobeto orekatua.
	• 🍽️ **Maridaje | Uztartzea:** Tartas de frutas, postres ligeros, aperitivos de pescado blanco / Fruta-tartak, postre arinak, arrain zuriko aperitiboak. (Servicio: 6-8°C).

6. Apal Sideri Sølvsider

Características | Ezaugarriak	

	• 📍 **Origen | Jatorria:** Noruega / Norvegia.
	• 🍎 **Variedades | Barietateak:** Aroma y Summerred / Aroma eta Summerred.
	• 🏭 **Elaboración | Elaborazioa:** Fermentación en tanque, carbonatada, levadura añadida / Andeleko hartzidura, karbonatatua, legami erantsia.
	• 📊 **Datos | Datuak:**
	  ○ **Alcohol | Alkohola:** 8.0% Vol.
	  ○ **Azúcar residual | Hondar-azukrea:** 16 g/L
	  ○ **Acidez total | Azidotasun osoa:** 7.13 g/L
	• 🥂 **Notas de Cata | Dastatze Oharrak:** Sidra con mucho cuerpo pero seca, acidez fresca, burbujas firmes y notas de manzanas amarillas maduradas al sol. Muy afrutada, con un marcado carácter a manzana / Sagardo gorputz betea baina lehorra, azidotasun freskoa, burbuila sendoak eta eguzkitan ondutako sagar horien oharrak dituena Oso frutatsua, sagar izaera nabarmenarekin.
	• 🍽️ **Maridaje | Uztartzea:** Mariscos, pescados y tapas / Itsaskiak, arrainak eta tapak. (Servicio: 6°C).

7. Apal Sideri Elysian

Características | Ezaugarriak	

	• 📍 **Origen | Jatorria:** Noruega / Norvegia.
	• 🍎 **Variedades | Barietateak:** Aroma y Summerred / Aroma eta Summerred.
	• 🏭 **Elaboración | Elaborazioa:** Fermentación en tanque, carbonatada, levadura añadida / Andeleko hartzidura, karbonatatua, legami erantsia.
	• 📊 **Datos | Datuak:**
	  ○ **Alcohol | Alkohola:** 8.0% Vol.
	  ○ **Azúcar residual | Hondar-azukrea:** 6 g/L
	  ○ **Acidez total | Azidotasun osoa:** 8.47 g/L
	• 🥂 **Notas de Cata | Dastatze Oharrak:** Sidra seca y muy afrutada elaborada de forma tradicional. Su bajo nivel de azúcar residual hace destacar la acidez, aportando un final brillante y limpio / Sagardo lehorra eta oso frutatsua, modu tradizionalean egina [cite: 29]. Hondar-azukre maila baxuak azidotasuna nabarmentzen du, amaiera distiratsu eta garbia emanez.
	• 🍽️ **Maridaje | Uztartzea:** Como aperitivo, o con mariscos, ensaladas ligeras, platos de pollo y comidas grasas / Aperitibo gisa, edo itsaskiekin, entsalada arinekin, oilaskoarekin eta janari koipetsuekin. (Servicio: 6°C).

8. Mooma Ancestral

Características | Ezaugarriak


- 📍 **Origen | Jatorria:** Palau-sator, Empordà (Cataluña) / Katalunia.
- 🍎 **Variedades | Barietateak:** Gala, Fuji, Granny Smith, Pink Lady.
- 🏭 **Elaboración | Elaborazioa:** Método ancestral, sin degüelle / Antzinako metodoa, disgorging gabe.
- 📊 **Datos | Datuak:**
  - **Alcohol | Alkohola:** ~5.5% Vol.
  - **Azúcar residual | Hondar-azukrea:** < 5 g/L (N/D exacto)
  - **Acidez | Azidotasuna:** N/D
- 🥂 **Notas de Cata | Dastatze Oharrak:** Turbia y muy cremosa. Notas de repostería aportadas por las lías finas, manzana fresca y una acidez redonda y muy integrada / Uherra eta oso krematsua. Liek emandako gozogintza oharrak, sagar freskoa eta azidotasun biribil eta oso integratua.
- 🍽️ **Maridaje | Uztartzea:** Embutidos ibéricos, arroces mediterráneos, quesos semicurados / Iberikoak, arroz mediterraneoak, erdi-ondutako gaztak. (Servicio: 6-8°C).