**TISKOVÁ ZPRÁVA**Praha, 12. prosince 2018

**Kontakt pro média:**

Ivana Leblová

Phoenix Communication a.s.

M: +420 777 092 652

ivana@phoenixcom.cz

**Limitovaná edice – Zimní cider Tátův sad**

**Nejen jako vánoční dárek si pro své zákazníky připravili Máma a Táta Abtovi speciál Zimní cider Tátův sad. Ten vznikl kvašením jablečného moštu s čerstvým zázvorem a následným přidáním vánočního koření.**

Limitovaná edice cideru z čerstvě vylisovaného jablečného moštu a kořene zázvoru je obohacená a provoněná vánočním kořením – skořicí, hřebíčkem, badyánem a čerstvou pomerančovou kůrou. Pít ho můžete jak vychlazený, tak i horký – podle toho, jak je libo nebo zima. K dostání je například na rohlik.cz, v karlínské prodejně Beershop nebo v Podskalské ulici v prodejně Dobrý cider. Zimní cider je v prodeji v 750 ml lahvích a jeho doporučená cena je 130 Kč.

Zimní cider se tak dočasně přidává ke stálicím Tátova sadu, a to k cideru suchému, polosuchému, chmelenému a také k podzimní novince, kterou je cider z bourbonových sudů.

Cidery z Tátova sadu jsou specifické především tím, že jejich výroba a vše s ní spojené, od roubování stromů, zemědělské činnosti, přes fermentaci, lahvování a ochutnávání probíhá na jednom místě – na rodinném statku Abtových v Líšnici u Prahy. Všechno mají na starost Táta Jan a Máma Kateřina, za zdatné asistence jejich dětí Aničky a Honzíka.

Osvěžující nízkoalkoholický nápoj vzniká fermentací čerstvě vylisovaného jablečného moštu. Zdejší jablka pocházejí ze starých odrůd jabloní bez chemického ošetření. Výroba cideru v podání Táty Jana Abta je totožná s výrobou vína – od lisování přes fermentaci až po minimálně roční zrání. Závěrečnou a nejoblíbenější fází výroby je vždy ochutnávání, které předchází konečnému plnění do lahví.

**O Tátově sadu**

Tátův sad je rodinná značka jablečných ciderů a přírodních limonád, která vstoupila na trh v roce 2016. Rodina Abtových, Táta Jan, Máma Kateřina a děti, vyrábí cidery tradiční anglickou metodou z čerstvě lisovaného jablečného moštu. Jako jediný výrobce na našem trhu, má v rukách celý proces výroby od roubování stromů, zemědělské činnosti, přes fermentaci, lahvování až po finální dovoz ke svým zákazníkům. Pro výrobu používá plody ze starých odrůd jabloní pěstovaných na vysokokmenných podnožích a speciální anglické a francouzské odrůdy hořkých jablek s vysokým obsahem taninu. Celá výroba je samozřejmě ekologická, s respekt k přírodě a tradičním způsobům hospodaření.