

EXPERTISE

Art. 72326

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE

Fine V.S. Calvados

ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Normandie - Calvados -Pays d'Auge
REBSORTE (N)	
GESCHMACK	
VINIFIKATION	Fine V.S.: 2-jährige Lagerung im Eichenholzfass
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Fruchtiges Bukett von reifen, frischen Äpfeln. Weich und elegant.
EMPFEHLUNG	Ein klassischer Digestif, wird aber auch zur Zubereitung von Cocktails/Longdrinks, sowie zum Kochen und Backen verwendet.
SERVIERTEMP.	
INFO	Calvados Père Magloire zählt zu den führenden Calvados Marken Frankreichs. Für einen hochwertigen Calvados ist die richtige Mischung aus verschiedenen Apfelsorten (süß, bitter, sauer) von Bedeutung. Der Apfelbrand reift in Eichenholzfassern, bis Weichheit, Finesse und Komplexität den Vorstellungen des Kellermeisters entsprechen. Der Calvados aus der Region Pays d'Auge reift oft weitaus länger, als es das Gesetz vorschreibt.



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	40 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	1,0 L	6
-------------------------------	-------	---

EAN FI.	3181250060208
----------------	---------------