

EXPERTISE

Art. 72426

CALVADOS PÈRE MAGLOIRE

Calvados V.S.O.P

ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Normandie - Calvados -Pays d'Auge
REBSORTE (N)	
GESCHMACK	
VINIFIKATION	V.S.O.P.: 4 jährige Reife im Eichenholzfass
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Ein komplexes Bukett, feine Apfel-Aromen und eine dezente Vanille-Note gepaart mit leicht nussigen Noten.
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 Eichenholzfässern, 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. 3181250067207