

Calvados - Chateau du Breuil - 15 Jahre - Frankreich - Normandie - 0,7 Liter - Château du Breuil



Beispielbild

Rebsorte

-

Hersteller:	Château du Breuil
Lage:	-
Keller:	Le Breuil en Auge-Calvados
Anbaugebiet:	Normandie
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	-
Anbau:	Der Apfel ist die Grundlage für einen Calvados von hoher Qualität. Das milde und feuchte Klima und der kalkhaltige Boden des Pays d'Auge sind ideale Anbaubedingungen für die 22000 Apfelbäume rund um das Schloß.
Herstellung/Lagerung:	Der Calvados Château du Breuil "15 Jahre alt" ist eine Vermählung von 15 und mehr Jahre altem Calvados. Er ist eine Assemblage, die durch einen geringen Anteil an jüngerem Calvados, im Mund einen feinen Apfelgeschmack hinterläßt. Mit zarten Tanninverbindungen.
Geschmack:	-
Farbe:	-
Füllmenge:	0,7 l
Allergene:	-
Qualitätsstufe:	Appellation Calvados Contrôlée
Trinktemperatur:	16-18 °C

Passt zu...

Apéritif, Digestif, Für den puren Genuss

Analysewerte

Alkoholgehalt:	41,00% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Beschreibung

Assemblage von mindestens 15 Jahre und älterem Calvados. Feiner Apfel-geschmack der nach und nach in den feinen Tanningeschmack von altem Calvados übergeht. Ein Branntwein mit kräftigem Aroma.

Infos über den Hersteller

Mitten im grünen Herzen der Normandie liegt das Château du Breuil. Dieses Schloß mit rosa Dachziegeln wurde im 16. und 17. Jahrhundert erbaut und war Eigentum großer Adelsfamilien wie der Familie Montgomery, dem jungen Tancrede de Rohan und der Familie Bence, die dort gewohnt haben.

