

Calvados "Chateau du Breuil" V.S.O.P.Frankreich - Normandie - Château du Breuil



Beispielbild

Rebsorte

-

Passt zu...

Apéritif, Digestif, Für den puren Genuss

Beschreibung

Das Aroma bezaubert von Anfang an mit fruchtiger Frische. Noten von Eichenholz sowie ein würziger Beiklang kommen hinzu. Aroma und Geschmack sind herrlich ausbalanciert und weich. toller Einstieg in die Welt des Calvados.

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:	Mindestens vier Jahre Alterung geben dem Calvados Château du Breuil "V.S.O.P." die Geschmeidigkeit und seine bernsteinerne Farbe. Die fruchtige Eleganz eines "Appellation Pays d'Auge Contrôlée Calvados".
Geschmack:	-
Farbe:	-
Füllmenge:	0,7 l
Allergene:	-
Qualitätsstufe:	V.S.O.P. Appellation Calvados Contrôlée
Trinktemperatur:	16-18 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	40,00% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

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.

