

Calvados - XO - Chateau du Breuil - 20 Jahre - Frankreich - Normandie - 0,7 Liter - Château du Breuil



Beispielbild

Rebsorte

-

Passt zu...

Apéritif, Digestif, Für den puren Genuss

Beschreibung

Aus sehr altem und edlem Calvados des Chateau du Breuil. Wunderschöne Bernsteinfarbe. Aromatische Fülle, gut ausgewogen und abgerundet. Ein hervorragender, lieblicher und weicher 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:	Eine sorgfältig unter den edelsten Calvadossorten des Château du Breuil ausgewählte Mischung, die mindestens 20 Jahre alt sind. Der aus sehr altem Calvados hergestellte Calvados "Réserve des Seigneurs XO" ist eine wahre Rarität.
Geschmack:	Vollmundig
Farbe:	-
Füllmenge:	0,7 l
Allergene:	-
Qualitätsstufe:	Appellation Calvados Cōntrolée
Trinktemperatur:	16-18 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	41,00% 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.

