Calvados Pere Magloire VSOP - 40% - 70cl



Der Calvados Père Magloire kommt aus der französischen Region Pont L'Eveque in der Normandie. Der Fine V.S. Calvados wird aus diversen Apfelsorten aus dem Gebiet Pays d'Auge hergestellt, zweifach destilliert und wird für mindestens 4 Jahre in Eichenholzfässern gelagert. In Frankreich wird zwischen zwei Gängen eines längeren Menüs traditionell ein Calvados getrunken, um
«den Magen aufzuräumen». Dies wird als «faire le trou normand» bezeichnet (wörtlich: «das normannische Loch machen»). An der San Francisco World Spirits
Competition 2010 wurde der V.S.O.P. Calvados mit Doppel-Gold ausgezeichnet; an der International Wine and Spirit Competition 2011 mit Gold.

Geschmack:
Reifer, kräftiger Geschmack nach Äpfeln, ohne herb oder holzig zu wirken.

Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Frankreich
Herstellerinfos: Pere Magloire

Artikel-Nr: 341899

Die erste Erwähnung von Calvados war 1553 durch Sir Alexis de Gouberville, welcher ein Apfeldestillat in seinem Tagebuch beschrieb. Der Name stammt von der gleichnamigen Provinz Calvados in der französischen Normandie. Ab dem Jahre 1821 stellt die Firma Debrise-Dulac den Calvados Père Magloire her, bis heute die weltweit führende Marke unter den Calvados. Immerhin exportiert das Unternehmen 70% seiner Produktion, was wiederum 31% des Weltmarkts ausmacht. Für die Herstellung werden insgesamt 150 verschiedene Apfelsorten angepflanzt. Grundsätzlich handelt es sich um einen doppelt destillierten (wobei es hier Ausnahmen geben kann) und über mehrere Jahre lang in Eichenholzfässern gereiften Cider (Apfelschaumwein). Dabei werden ausschliesslich Äpfel aus dem Gebiet Pays d'Auge verwendet