

DRINKS.

Père Magloire Calvados V.S.O.P. 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100427
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Pont L'Eveque
Abfüller	Debrise Dulac et Cie - Le Lieu des Champs - 14130 Pont l'Eveque - France
Marke	Père Magloire
Typ	Calvados
Alter	mindestens 4 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	reifer, kräftiger Geschmack nach Äpfeln, ohne herb oder holzig zu wirken.
Verkehrsbezeichnung	Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein
Details	hergestellt aus diversen Apfelsorten aus dem Gebiet Pays d'Auge, zweifach destilliert, in Eichenholzfässern gelagert
Ehrungen	International Wine and Spirit Competition 2011: Gold__San Francisco World Spirits Competition 2010: Doppel-Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach



Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

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 Weltmarkt ausmacht. Für die Herstellung werden insgesamt 150 verschiedene Apfelsorten angepflanzt. Grundsätzlich handelt es sich um einen doppelt destillierten und über vier Jahre lang in Eichenholzfässern gereiften Cider (Apfelschaumwein). Dabei werden ausschliesslich Äpfel aus dem Gebiet Pays d'Auge verwendet.