DRINKS.

Château du Breuil 12 ans 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	801010
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Le Breuil en Auge
Abfüller	Chateau du Breuil SAS, Distillateur au Chateau, 14130 Le-Breuil-en-Auge Calvados, Frankreich
Marke	Château du Breuil
Typ	Calvados
Alter	12 Jahre alt.
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Eine perfekte Vermählung von Frucht und Holz. Apfel, Eiche und Vanille gehen in einen nussigen Abgang über.
Verkehrsbezeichnung	Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein
Details	Doppelt destilliert, mindestens 12 Jahre lang in Eichenholzfässern gereift.
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition - London 2008 Silber und "Best in class"
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.

1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Inmitten der Normandie liegt das Château du Breuil, welches im 16. und 17. Jahrhundert erbaut wurde. Es wurde stets von Adelsfamilien wie der Familie Bouquetot, Montgomery, dem jungen Tancrède de Rohan und der Familie Bence bewohnt. Die Firma Château du Breuil wurde 1954 von Philippe Bizouard gegründet, dessen Familie schon immer Calvados (Apfelbranntwein) gebrannt hat. Heute stellt die Brennerei eine der prestigeträchtigsten Calvado-Häuser Frankreichs dar. Ihre Brandys, die das Zertifikat Calvados Pays d'Auge (AOC) tragen dürfen, werden in über 50 Länder exportiert. Der Grossteil der Äpfel wird von den 42 Hektar grossen Obstgärten bezogen, die von Château du Breuil sorgfältig gepflegt und biologisch bearbeitet werden. Zweifach in Kupferbrennblasen destilliert, wird der Branntwein dann in Fässern aus französischer Eiche gelagert und vor dem Abfüllen vorsichtig vermählt. Diese Sorgfalt zahlt sich aus: Château du Breuil-Calvados können jedes Jahr die verschiedensten Auszeichnungen und Awards nach Hause bringen. Der Château du Breuil 12 ans lagert mindestens zwölf Jahre lang in den Fässern.