



Calvados Hors d'âge Charles de Granville

Type	Fruchtdestillat
Producteur	Charles de Granville
Expansion	mindestens 6 Jahre Reifung in Eichenfässern
Température de service	15 bis 18 Grad Celsius
Teneur en alcool	40 %
Numéro d'article	62799700

Beschreibung

Bernsteinfarbig mit goldenen Reflexen. Nase reich und kraftvoll. Vielschichtige Düfte von Gewürzen und exotischen Früchten. Geschmacklich ausgeglichen. Finale mit leicht würzigen Noten.

Wissenswert

Für die Herstellung des Calvados „Charles de Granville“ kommen ausschließlich die besten Apfelsorten aus traditionellem Anbau zum Einsatz (Bisquet, Bedan, Petit Joy, Saint Martin). Der Ausbau findet in kleinen, neuen oder wenig benutzten Fässern statt. Die Calvados Charles de Granville bekommen durch diese Reifung ihre Geschmeidigkeit und ein ausdrucksvolles Bukett, die sie zu echten Edelbränden machen.