

# Calvados Pays d'Auge, 40 % vol.

## Frankreich

## Beschreibung

Bernsteinfarben im Glas und seidig-weich zu trinken, schmeckt dieser Calvados verführerisch gut. Das Bukett von voll reifen Äpfeln, exotische Gewürzen und Vanille, untermalt von feinen Holznuancen. Im Nachhall ist er außerordentlich harmonisch abgerundet. Genießen Sie den feinen Geschmack der Normandie mit dem Calvados Pays d'Auge - einem Destillat von außerordentlicher Qualität und besonderem Charakter.

## Wussten Sie schon?

Calvados ist wohl der bekannteste Brand aus Äpfeln. In der Normandie, wo keine Trauben reifen, hat man sich schon seit Jahrhunderten mit dem Anbau von Äpfeln und Birnen und deren Verarbeitung beschäftigt. So ist der Cidre, der leicht schäumende Apfelwein, aus der Normandie weltberühmt. Aber auch der Calvados ist in der ganzen Welt bekannt. Er wird durch die doppelte Destillation von Apfelwein hergestellt, der aus speziell ausgewählten Sorten normannischer Äpfel produziert wird, und darf sich nur Calvados nennen, wenn er aus der Appellation Calvados stammt.

## Passt zu:

Obwohl er traditionell am Ende einer Mahlzeit als Verdauungs-Schnaps (Digestif) genossen wird, lässt sich der Calvados Pays d'Auge aufgrund seiner Vielschichtigkeit auch hervorragend als Zutat in anspruchsvollen Cocktails verwenden oder zu Käse, Obstsalaten und Desserts servieren.

## TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	KATEGORIE:	Spirituosen
TRINKREIFE:	Ungeöffnet hohes Lagerpotential	INHALT:	0,7 L
RESTZUCKER:	0,0 g/l	SÄURE:	0,0 g/l
ALKOHOL:	40 vol. %	TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur

