

Charles de Granville „ Fine ” Calvados Pays d’Auge 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Calvados » Calvados nezařazené



Popis

Calvados je pálenka destilovaná z drti moštových jablek, třebaže teoreticky se může dělat i z hrušek. Zkvašený rmut se tradičně dvakrát destiluje a nechává se zrát v dubových soudcích až 25 let. Nápoj byl nazván podle normandského départementu Calvados (Francie), který byl zase pojmenován po španělské galeoně El Calvador, jež ztroskotala na skalnatém normandském pobřeží. Jako Calvados se může označovat pouze jablečná pálenka z francouzských krajů Normandie, Bretaně a Maine. Tyto oblasti jsou součástí systému Appellation d’Origine Controlée (AOC), jímž se řídí francouzská produkce vína, a AOC produkujících calvados je 11. Nejlepší destilát je z malé ústřední oblasti Pays d’Auge. K výrobě calvadosu lze použít asi 50 různých odrůd jablek, což umožňuje spoustu variací stylu - od sladších a měkčích po sušší a jiskrnější. Většina vyvážených calvadosů je stará šest let, ale dají se najít i vieux (staré) calvadosy, které budou hladší a bohatší s lepší vyvážeností. Po těchto starších verzích (přes šest let) bychom se měli poohlížet.

EAN 3103820404007
Kód produktu CAL01300

1

Dostupnost na hlavním skladě: máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele: na dotaz do 7 dní

Hlavní parametry

Objem 700 ml
Alkohol ABV 40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Alergeny
upozornění

Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.