

# Didier Lemorton 1972 „ Grande Reserve ” Calvados Domfrontais Aoc 40% vol. 0.70l

» Pálenky » Calvados » Calvados nezařazené



EAN 8888888888888  
Kód produktu CAL01660

1

Dostupnost na hlavním skladě: expedujeme ihned  
Dostupnost množství u dodavatele: na dotaz do 7 dní

# Didier Lemorton 1972 „ Grande Reserve ” Calvados Domfrontais Aoc 40% vol. 0.70l

» Pálenky » Calvados » Calvados nezařazené

## Popis

Calvados je pálenka destilovaná z drti moštových jablek, třebaže teoreticky se může dělat i z hrušek. Tím je právě Calvados Lemorton vyjímčný, protože se po stalení vyrábí tradičně ze 70% jablek a 30% 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 zkroskotala na skalnatém normanském 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.

## Hlavní parametry

Značka	Lemorton
Původ	Francie
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

## LMIV & Doplnkové parametry

Výrobce	Didier Lemorton (Maison Lemorton) La Baillée Fêtu 61350 Mantilly France
---------	---

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