Didier Lemorton 1980 „ Grande Reserve ” Calvados Domfrontais Aoc 40% vol. 0.70l

» Pálenky » Calvados » Calvados nezařazené



Kód produktu	CAL01662
1	
Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Didier Lemorton 1980 „ 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 soudcich až 25 let. Nápoj byl nazván podle normandského départementu Calvados (Francie) , který byl zase pojmenován po španělské galeoně El Calvador, jež zkroskotala na skalnatém normandském pobřeží. Jako Calvados se může označovat pouze jablečná pálenka z francouzských krajů Normandie, Bretaně a Maine. Tyto oblasti jsou součástí systému Appelation d´Origine Controlée (AOC), jímž se řídí francouská 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 & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Didier Lemorton (Maison Lemorton) La Baillée Fêtu 61350 Mantilly France