

Chateau du Breuil 13letý Fut no.97 v krabičce

52.2%0.7l

» Pálenky » Calvados



EAN

3103824504000

Kód produktu

CAL01036

Vstupte do světa absolutní autenticity s tímto raritním plněním z jediného sudu. Calvados zrál celých 13 let, aby dosáhl dokonalé harmonie mezi ovocnou silou normandských jablek a hlubokými taniny dubového dřeva, přičemž byl do lahvi stočen v poctivé sudové síle 52,2 % pro maximální chuťový zážitek.

Barva: Temně měděná s odlesky leštěného bronzu

Vůně: Koncentrovaná vůně pečených jablek v karamelu, sušených švestek a starého koření s nádechem pryskyřice

Chuť: Intenzivní, hřejivá a komplexní, dominují tóny jablečného kompotu, hřebíčku, hořké čokolády a dubového dřeva

Závěr: Velmi dlouhý, robustní a suchý, s přetrvávajícím aromatem vlašských ořechů a pečeného ovoce

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Chateau du Breuil 13letý Fut no.97 v krabičce

52.2%0.7l

» Pálenky » Calvados

Popis

Château du Breuil 13y Cask No. 97 je ztělesněním řemeslné dokonalosti oblasti Pays d'Auge. Tento konkrétní sud byl sklepním mistrem označen za výjimečný a vyčleněn k samostatnému lahvování. Během 13 let zrání v sudu z francouzského dubu v unikátním mikroklimatu zámeckých sklepů došlo k intenzivní interakci mezi destilátem a dřevem, což vytvořilo profil, který je mnohem hlubší a vrstevnatější než u běžných edic. Plnění v tzv. Cask Strength (sudové síle) 52,2 % vol. znamená, že destilát nebyl před lahvováním ředěn vodou. To umožňuje zachovat veškeré esenciální oleje a aromatické složky v jejich nezkrácené podobě. Každá láhev z tohoto sudu nese unikátní otisk roku, kdy byl jablečný mošt vydestilován, a trpělivosti, se kterou v sudu č. 97 odpočíval. Tento Calvados doporučujeme podávat v degustační sklenici typu „tulipán“ a věnovat mu čas. S každou minutou, kdy destilát dýchá, se odkrývají nové vrstvy vůní – od primární jablečné svěžesti až po hluboké, téměř tabákové tóny. Pro zjemnění a uvolnění dalších aromatických esterů lze přidat kapku čisté pramenité vody, což je rituál, který k takto silným single cask plněním neodmyslitelně patří. Zajímavost o značce Château du Breuil jako jeden z mála výrobců v Normandii využívá k vytápění svých destilačních kotlů výhradně energii z recyklovaných materiálů, čímž spojuje úctu k historii s moderním přístupem k udržitelnosti.

Hlavní parametry

Značka	Chateau du Breuil
Druh	tradiční francouzský Calvados Pays d'Auge
Detail	vyzrálá pálenka v dřevných sudech
Dokončení	Cask Strength & lahvované v sudové síle
Produkce	raritní kousek
Původ	Francie, Normandie
Příchuť	Jablka
Charakter	ovocný, stařené
Zrání	13 roků, v dubových sudech
Alkohol ABV	52,20 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Calvados
Složení	voda, destilát z jablečného moštu
Výrobce	Château du Breuil, 14130 Le Breuil-en-Auge, Calvados, Normandie, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.