

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:

Skladem

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 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 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.

Hlavní parametry

Značka	Lemorton
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.