



# Calvados VSOP APC

Charles de Granville

<b>Typ</b>	Spirituosen
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	00600227

## Bemerkungen

Als Calvados werden Apfelbrände (oder auch Birnenbrände) aus der Normandie bezeichnet, die aus dem klar abgegrenzten Gebiet im gleichnamigen Département stammen. Für die Herstellung aller Calvados von Charles de Granville kommen ausschliesslich die besten Apfelsorten aus traditionellem Anbau zum Einsatz: Bisquet, Bedan, Petit Joy und Saint Martin. Vollreif geerntet, behalten die Äpfel eine gewisse Säure, die für die Finesse und aromatische Intensität während der Destillation entscheidend ist. Der Ausbau findet in kleinen, neuen oder nur wenig gebrauchten Eichenfässern statt, was dem Destillat Geschmeidigkeit und Ausdruck verleiht. Calvados Charles de Granville hat eine lange Tradition und wurde einst am französischen und englischen Königshof serviert. Im 19. Jahrhundert fand man Charles de Granville sogar am Hof des russischen Zaren und im 20. Jahrhundert war es Präsident Roosevelt, der ihn für sich entdeckte. Die „Appellation“, also das Anbaugebiet Calvados wurde 1790 als Département definiert, wobei man damals

## Degustationsnotizen

Die Traditionsmarke Charles de Granville stellt beste Calvados verschiedener Altersstufen her. Charles de Granville VSOP Calvados reift mindestens 4 Jahre in kleinen Fässern, bevor diese meisterhaft von den Kellermeistern vermählt werden. Sein güldener Auftritt und die belebenden Noten von Früchten, Vanille und Karamell, mit Anflügen von Gewürzen, verwöhnen Nase und Gaumen. Servieren Sie ihn pur oder auch als Drink, z.B. mit Tonic Water und einem Apfelschnitz - Ihre Gäste werden begeistert sein.