

DRINKS.

Château du Breuil Calvados XO Réserve des Seigneurs 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100425
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Le Breuil en Auge
Abfüller	Chateau du Breuil SAS, Distillateur au Chateau, 14130 Le-Breuil-en-Auge Calvados, Frankreich
Marke	Château du Breuil
Typ	Calvados
Alter	16-25 Jahre
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	In der Nase mit Vanille und Orangenschale. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig mit Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten und Beeren, dazu vermählt sich eine pfeffrige Eichenwürze. Langer, fruchtiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein
Details	Doppelt destilliert, zwischen 16-25 Jahre lang in Eichenholzfässer gereift
Ehrungen	Zahlreiche Auszeichnungen, darunter Gold an der IWSC London 2010 oder Silber an



der "Concours Général
Agricole" Paris 2015

Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach
Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Inmitten der Normandie liegt das Château du Breuil, welches im 16. und 17. Jahrhundert erbaut wurde. Es wurde stets von Adelsfamilien, wie der Familie Bouquetot, Montgomery, dem jungen Tancrède de Rohan und der Familie Bence, bewohnt. Die Firma Château du Breuil wurde 1954 von Philippe Bizouard gegründet, dessen Familie schon immer Calvados (Apfelbranntwein) gebrannt hat. Heute stellt die Brennerei eine der prestigeträchtigsten Calvado-Häuser Frankreichs dar. Ihre Brandys, die das Zertifikat Calvados Pays d'Auge (AOC) tragen dürfen, werden in über 50 Länder exportiert. Der Grossteil der Äpfel wird von den 42 Hektar grossen Obstgärten bezogen, die von Château du Breuil sorgfältig gepflegt und biologisch bearbeitet werden. Zweifach in Kupferbrennblasen destilliert, wird der Branntwein dann in Fässern aus französischer Eiche gelagert und vor dem Abfüllen vorsichtig vermählt. Diese Sorgfalt zahlt sich aus: Château du Breuil-Calvados können jedes Jahr die verschiedensten Auszeichnungen und Awards nach Hause bringen. Bei der "XO Réserve des Seigneurs" handelt es sich um eine Vermählung aus verschiedenen, hochwertigen Calvadossorten, die mindestens 16 Jahre alt sind.