

DRINKS.

Château du Breuil 8 ans 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 801008 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| 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 | 8 Jahre alt. |
| Anwendung | Pur |
| Degustationsnotiz | Mit kandiertem Apfel, Vanille und Nuss in der Nase. Am Gaumen balancieren sich Apfel und Holz gut aus. Langer, nussiger Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein |
| Details | Doppelt destilliert, mindestens 8 Jahre lang in Eichenholzfassern gereift. |
| Ehrungen | International Wine & Spirit Competition - London 2008 Silber International Wine & Spirit Competition - London 2012 Silber International Wine & Spirit Competition - London |



2013 Silber International Wine
& Spirit Competition - London
2014 Silber Agriculture
General Competition - Paris
2015 Silber Agriculture
General Competition - Paris
2017 Silber

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. Der Château du Breuil 8 ans lagert acht Jahre lang in den Fässern und ist somit der Zweit-Jüngste im Bunde.