

# DRINKS.

## Château du Breuil Fine Calvados 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	801011
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	2 Jahre alt.
Anwendung	Pur oder für Gebäck und Desserts
Degustationsnotiz	Sehr fruchtig, mit dominanten Apfelnoten und einer dezenten Eichenwürze.
Verkehrsbezeichnung	Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein
Details	Doppelt destilliert, mindestens 2 Jahre lang in Eichenholzfüßern gereift.
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition - London 2010 Silber International Wine & Spirit Competition - London 2012 Silber International Wine & Spirit Competition - London 2013 Silber International Wine



& Spirit Competition - London  
2014 Silber San Francisco  
World Spirits Competition 2011  
Silber Agriculture General  
Competition - Paris 2009  
Bronze

---

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 Calvados-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 Fine Calvados lagert mindestens zwei Jahre lang in den Fässern und ist der jüngste der Calvados-Reihe.