

DRINKS.

Père Magloire Eau-de-vie de cidre V.S.O.P. Smoky Islay Cask Finish 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802786
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Pont L'Eveque
Abfüller	Debrise Dulac et Cie - Le Lieu des Champs - 14130 Pont l'Eveque - France
Marke	Père Magloire
Typ	Eau-de-vie de Cidre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen würzige sowie leicht rauchige Aromen von Thymian und getrockneten Früchten. Am Gaumen zeigen sich intensive Aromen frischer Äpfel und gekochter Früchte mit holzig-rauchigen Noten sowie einem Hauch der Meeresbrise. Im Abgang lang und leicht würzig.
Verkehrsbezeichnung	Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein
Details	hergestellt aus diversen Apfelsorten aus dem Gebiet Pays d'Auge, zweifach destilliert, in französischen Eichenholzfässern sowie ehemaligen Single Malt Whiskyfässern von der



schottischen Insel Islay
gelagert

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

Beschreibung

Die erste Erwähnung von Calvados war 1553 durch Sir Alexis de Gouberville, welcher ein Apfeldestillat in seinem Tagebuch beschrieb. Der Name stammt von der gleichnamigen Provinz Calvados in der französischen Normandie. Ab dem Jahre 1821 stellt die Firma Debrise-Dulac den Calvados Père Magloire her, bis heute die weltweit führende Marke unter den Calvados. Immerhin exportiert das Unternehmen 70% seiner Produktion, was wiederum 31% des Weltmarkt ausmacht. Für die Herstellung werden insgesamt 150 verschiedene Apfelsorten angepflanzt. Dabei werden ausschliesslich Äpfel aus dem Gebiet Pays d'Auge verwendet. Grundsätzlich handelt es sich um einen doppelt destillierten und über vier Jahre lang in französischen Eichenholzfässern gereiften Cider (Apfelschaumwein), der allerdings ein einjähriges Finish in ehemaligen Single Malt Whiskyfässern von der schottischen Insel Islay obendrauf erhält. Islay ist berühmt für seine Whiskys, was an dieser Stelle an das resultierende Eau-de-vie de Cidre übertragen wird.