

Calvados

Region	Normandie
Erzeuger	Michel Huard - Calvados
Alkoholgehalt	40 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	YNO0196

Ein Klassiker und Zeugnis der Exzellenz des Hauses

Der Calvados aus dem Jahr 1996 besitzt mit seinem knappem Vierteljahrhundert an Ausbau und Reife im Keller Michel Huards eine Klasse, die nur wenige Apfelbrände jemals erreichen. In diesem Alter dominiert meist der lange Holz Ausbau die Spirituose, sodass ein derartig alter Calvados nur selten reinsortig abgefüllt wird. Doch Vintage-Abfüllungen sind die Spezialität des von Jean-François nun in siebter Generation geleiteten Betriebs der AOC Calvados. Selbstredend zählt einer seiner ältesten Brände zur absoluten Spitze der Kollektion, und wir sind froh, dass wir eine Handvoll Flaschen ergatterten konnten. Dieser Solitär zeigt welche Güte Calvados besitzen kann und warum er mit den besten Spirituosen der Welt, den feinsten Armagnacs, Cognacs und Single Malts konkurrieren kann. Es gibt wenige so handwerklich und traditionell erzeugte Spirituosen wie diese. Mit ihrem Bratapfelduft, der rauchigen, fast torfigen Aromatik sowie der fein ausgearbeiteten Apfelfrucht läuft der Calvados wie Balsam über den Gaumen, um dann noch minutenlang nachzuhallen. Dabei erinnert er sogar ein wenig an feinsten Bourbon. Ein ganz großer Brand, der die Exzellenz Huards eindrucksvoll unter Beweis stellt und die Normandie an sich huldigt. Eben ein Klassiker!



Trinkempfehlung: Am schönsten zeigt sich dieser feine Brand bei Zimmertemperatur und im kleinen Tulpenglas serviert. Das

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

