

Calvados „Hors d'Age“

Region	Normandie
Erzeuger	Michel Huard - Calvados
Alkoholgehalt	40 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	YNO0300

95 Punkte: „Dies könnte der Calvados sein, um einen Bourbontrinker in die Freuden des Apfelbrands einzuweihen. Ein au

Der 45-jährige Jean-François Guillouet-Huard übernahm 2012 den Betrieb von seinem verstorbenen Großvater und leitet diesen mittlerweile in siebter Generation. Heute gilt Calvados Michel Huard zu Recht als „Benchmark-Produzent der Appellation“ (Charles Neal, Spirituosen-Experte und Verfasser des Standardwerks „Calvados – The Spirit of Normandy“). Auch wenn die große Spezialität des Hauses die jahrgangsspezifischen Brände sind, genießt der „Hors d'Age“ höchste Wertschätzung unter Liebhabern, garantiert er doch eine enorm beständige Qualität. Wie der Name suggeriert, „entzieht“ sich dieser Calvados der Altersangabe. Der über der traditionell von Holzfeuer beheizten Kupferdestille gebrannte Calvados ist eine Cuvée aus mindestens 10-jährigen Bränden, von denen ein beachtlicher Teil älter als 25 Jahre ist. Diese feine Assemblage, wie alle Calvados des Hauses, ausschließlich in alten Holzgebinden (220 bis 400 Liter sowie Fuder von 4.000 bis 7.000 Liter Fassungsvermögen) ausgebaute Spirituose fächert vorzüglich die breite Aromenpalette eines Apfels auf. So duftet dieser hellgoldene Calvados hauchfein nach geräucherten Äpfeln, Toffee und Zimt, ohne aber an Frische zu verlieren. Kein Wunder, dass Jason Wilson (VINOUS) hier jedem Bourbon-Liebhaber das Herz aufgehen sieht. Beeindruckend auch die gekonnte Vermählung jüngerer und älterer Calvados, durch die am Gaumen die Frucht an sich bewahrt wird. Neben den rauchigen und fast torfigen Noten tauchen weißer Pfeffer, Salmiak und grüne, feinsäuerliche Äpfel auf. Der Nachhall ist ausladend und doch erfrischend und



genau dieser apfelige Eindruck, den der Calvados hinterlässt, lädt zum zweiten Schluck ein. Mit Sicherheit einer der schönsten Calvados, den die Appellation zu bieten hat.

Genießen Sie diesen feinen Calvados bei Zimmertemperatur aus einem tulpenförmigem Spirituosenglas. Die angebrochene Flasche hält sich mühelos über 1–2 Jahre.

Allergene

Sulfite

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333