



Réserve du Château 8 Ans d'Age

Reich an Tradition und frisch im Geschmack präsentiert sich dieser Calvados. Die jüngsten Destillate sind in Eichenholzfässern mindestens 8 Jahre herangereift. Das Ergebnis ist ein milder und zugleich fruchtiger Calvados, der durch seine sanften, blumig-zarten Aromen zu überzeugen weiß.

Dieser Calvados mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung „Pays d’Auge“ reift langsam in Eichenfässern, unter der sorgfältigen Pflege des Kellermeisters.

Nach mindestens 8 Jahren Lagerung in Eichenfässern wird diese gleichzeitig fruchtige und geschmeidige Mischung von Calvados zu einer feinen Mischung der kräftigen Düfte der Normandie und dem Geschmack eines alten Calvados. Sein Duft nach Walnüssen, frischen Haselnüssen, frischer Mandel und Vanille, ist unvergleichlich.

Ein Calvados reich an Tradition und urtümlichem Charakter.

Alkoholgehalt: 40% vol.

Silbermedaille – International Wine & Spirit Competition – London 2012, 2013 und 2014