



Dauphin Hors d'Age

Obstbrände - Calvados

0,7 Liter - Vol 40%

Mit Farbstoff

€ 47,07 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 32,95

Artikel: Calvados Dauphin Hors d'Age

Land: Frankreich

Region: Pays d'Auge/ Normandie, Coquainvilliers

Erzeuger: Destillerie Normande du CALVADOS DAUPHIN

Alkohol: 40%

Trinktemperatur: 14-16° C

Serviervorschläge: Digestif

Dieser Calvados stammt aus dem Pays d'Auge, einem paradiesischen Landstrich im Herzen der Normandie. Dort wachsen die Äpfel, aus denen sich der feinste Calvados brennen lässt. Calvados wird genau wie Cognac in kleinen, kupfernen Brennblasen zweimal destilliert. Anschließend reift das Destillat bei einer konstanten Kellertemperatur von 12 - 14°C in Eichenfässern. Für Kenner muss Calvados nach frischen, fruchtigen Äpfeln duften und schmecken, wie auch Calvados Dauphin.

Obwohl der Name Calvados seinen Ursprung in Spanien hat, ist der Apfelbrand doch ein Kind der Normandie. Seinen Namen verdankt er einer Begebenheit aus dem 16. Jahrhundert: Als Philipp II. im Jahre 1588 seine „unbesiegbare“ Armada gegen England segeln ließ, zerschellte eines seiner Schiffe an den Klippen der normannischen Küste. Das Schiff hieß „El Calvador“ („Bezwinger der feindlichen Schiffe“) und sein Name ging auf den Felsen über, an dem es zerschellte. Aus „El Calvador“ wurde „Calvados“ und als man Frankreich 1789/90 in Départments aufteilte, wurde das ganze angrenzende Gebiet so genannt. Nach diesem Département wurde seit dem 19. Jahrhundert der weltberühmte Apfelbrand benannt.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: SACB

Anschrift: Lieu dit Ancien Moulin de la Foulonnerie F-14130 Coquainvilliers

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.01.2021