

Massenez Calvados 0.7l

» Destiláty



Popis

Tento calvados pochází z lihovaru G.E. Massenez, který funguje ve francouzském Alsasku od 19. století. Ačkoli není vyroben v hlavní normandské oblasti Calvados AOC, odpovídá tradiční metodě výroby jablečného destilátu - tedy fermentací jablečného moštu a jeho následnou destilací. Použitá surovina tvoří směs několika druhů jablek - sladkých, kyselých i mírně hořkých - které se lisují a nechávají přirozeně kvasit. Fermentovaný mošt se následně destiluje, zpravidla v měděných kotlích, a poté ukládá k několikaletému zrání do dubových sudů. Během zrání získává calvados typickou zlatavě jantarovou barvu a jeho chuť se zaobluje. V aroma i chuti se objevují tóny sušeného ovoce, pečených jablek, lehkého dřeva, ořechů a koření. Díky 40% obsahu alkoholu je vhodný pro čisté popíjení nebo použití v míchaných nápojích. Tato varianta neobsahuje žádné jablko v lahvi - tzv. „prisonnier“ jablko -, jde tedy o běžnou plněnou verzi bez vizuálního prvku, s důrazem na chuť a jednoduchost prezentace.

EAN	3265120059506
Kód produktu	LI009375

Calvados Vieux od G.E. Massenez je tradiční jablečný destilát vyrobený v Alsasku z fermentovaného moštu několika odrůd jablek. Po destilaci zraje několik let v dubových sudech, což mu dodává typickou jantarovou barvu a chuť s tóny pečeného ovoce a jemného dřeva. Představuje čistou, klasickou formu calvadosu s obsahem alkoholu 40%.

Dostupnost na hlavním skladě: expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele: Skladem

Hlavní parametry

Značka	Massenez
Druh	tradiční francouzský Calvados Pays d' Auge
Původ	Francie, Normandie
Zrání	v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Calvados
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.