LELOUVIER CALVADOS

1981 | 40 Jahre

Seit 1933 bietet Lelouvier eine große Auswahl an Jahrgängen an. Jedes Jahr ist einzigartig und zeigt seine eigene Persönlichkeit. Auch Spirituosen können wie Weine Jahrgangsweine sein. Dies gilt auch für Calvados. Es handelt sich um limitierte Auflagen, deren Jahrgang dem Jahr der Destillation entspricht. Diese Flaschen sind ideal, um sie zum Jubiläum anzubieten und den Sammlern Freude zu bereiten.

Tasting notes

Color
Bernstein

Aroma
Kräftige und fruchtige Aromen von reifen, leicht karamellisierten und fermentierten Äpfeln und Birnen.

Taste
Am Gaumen kraftvoll und gleichzeitig ausgewogen, dabei sehr lang anhaltend.

Finish
Kraftvoll und doch weich und samtig, mit anhaltenden Aromen von Apfel und Karamell.

Über die Destillerie Lelouvier Der in der Normandie hergestellte Calvados ist das Ergebnis der Destillation von Apfel- oder Birnenwein. Er besitzt seit 1942 eine AOC. Der im südlichen Teil der Region gelegene Calvados Domfrontais erstreckt sich über die Flussläufe der Manche, Orne und Mayenne. Die Obstgärten des Calvados Domfrontais erreichen eine Höhe von 15 Metern, und die Birnbäume gelten als "hochstämmig", eine in Frankreich einzigartige und originelle Landschaft. Rund fünfzig Apfelsorten und mehr als hundert Mostbirnen werden in dieser Region angebaut. Calvados, ist ebenfalls eine französische Spirituose, die an die Traditionen und das Know-how unserer Erzeuger erinnert.