



## LELOUVIER CALVADOS

### Fine | 3 Jahre

Nur aus den hochwertigsten Apfelweinen kann guter Branntwein hergestellt werden. Le Louvier besteht aus einer Mischung von jungen Calvados, die über zwei Jahre in Eichenfässern gereift sind. Le Louvier-Calvados wird aus Äpfeln und Birnen lokaler Herkunft hergestellt, die in einer traditionellen Destillierkolonne destilliert und bis zur Perfektion in Eichenfässern gereift werden. Le Louvier Fine ist eine ausgezeichnete Einführung in die Welt des Calvados.

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Bernstein

##### **Aroma**

In der Nase leicht und elegant, pure Frucht und angenehm frisch

##### **Taste**

Fruchtig, leicht und zugänglich gilt der "Fine" als exzellente Einführung in die Vielfalt der Calvados. Der "Fine" schmeckt auch on the rocks, in Cocktails, mit einer Granita oder als Zutat in der feinen Küche

##### **Finish**

Fein, fruchtig, lang anhaltend und ausgesprochen angenehm.