



CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION ISLAY WHISKY - LAGAVULIN

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Die Kollektion „Cask Finish“ entstand aus dem Wunsch heraus, die klassische Aromenpalette unserer Calvados durch die Reifung in Fässern zu bereichern, die zuvor Weine und Spirituosen enthielten.

Die Edition Calvados & Lagavulin Islay-Fässer bietet Ihnen eine überraschende Kombination aus den rauchigen und pastösen Noten des Calvados und den torfigen, salzigen und mineralischen Aromen, für die die Destillierereien auf der Insel Islay berühmt sind.

Diese Kollektion, die sich an Spirituosenliebhaber richtet, wurde in sehr begrenzter Stückzahl hergestellt, um Ihren Gaumen zu überraschen und vor allem, um Ihnen Freude zu bereiten!

HERSTELLUNG

Die Äpfel werden gemischt, zerkleinert und gepresst. Der Apfelsaft gärt vollständig, um den zu destillierenden Cidre zu ergeben. Die **zweifache Destillation** findet einen Monat nach dem Gärungsprozess des Apfelweins statt. Die erste Destillation des Cidre ergibt das Petit Eau mit 30 % Vol. und erst die zweite Destillation, die des Petit Eau, ergibt den Calvados.

Ausbau: Mindestens 4 Jahre. In getoasteten 400-Liter-Eichenfässern, davon 25 % neue Fässer. Mindestens 6 Monate Finish in 250-l-Fässern, die Whisky enthalten haben. Abfüllung auf Bestellung.

VERKOSTUNG

Auge: Blassgelb, glänzende Reflexe, klar.

Nase: Frisch, mineralisch und torfig. Nach der Belüftung Aromen von gebratenen Äpfeln und Noten von roten Früchten im Abgang.

Mund: Klarer Auftakt, feine und intensive Textur, langer und tiefer Abgang. Torfige Aromen und Apfelkompott, unterstrichen von Lakritznoten.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Die untypischen Noten dieses Calvados passen gut zu geräuchertem Fisch, Nüssen, Aschenkäse, getrockneten, kandierten oder frischen Früchten; Desserts mit Fleur de Sel-Karamell und Schokolade mit hohem Kakaoanteil.

- Als Aperitif: pur, auf Eis oder mit einem Tropfen Wasser, um die Aromen zu entfalten.

- Als Digestif: Trinktemperatur 20-22° C.

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.

KOMMENTARE AUS DER PRESSE

★ La Revue du Vin de France : „Mit einer perfekt ausgewogenen Intensität (...) findet man gekochten Apfel, Kardamon, Geißblatt und weiße Blumen, Noten von Kirsche, Honig, Zitrusfrüchten, Anis und aromatischen Kräutern. Aber auch Schokolade, Trockenfrüchte, geräucherter Fisch, Karamell und Gewürze vor einem mineralischen und lakritzartigen Abgang der Anthologie.“

Flaschentypen: 70 cl

Alkohol: 54% vol.

