



Domaine de la Vectière

Calvados ist eine Spezialität aus der Normandie. Zur Herstellung dürfen nur 48 zugelassene Apfelsorten verwendet werden. Jedes Haus hat seine eigene Mischung aus Äpfeln, die zuerst zu Cider vergoren und dann für zwei Jahre in Holzfässern reifen, bevor destilliert wird. Das fertige Destillat wird anschließend für weitere 2 bis 7 Jahre in Eichen- oder Kastanienfässern gereift. Je älter der Calvados ist, desto samtiger und aromatischer schmeckt er. Die Farbe ist dann bernsteinfarben bis cognacbraun.

Weinsortiment

Artikel		Größe
Calvados AOC Vieux	40%	0,7l
Calvados Hors D'Age 10 Ans	40%	0,7l
Calvados Hors D'Age 20 Ans	40%	0,7l