



Père Magloire V.S.O.P. Calvados

Der *Calvados Père Magloire* kommt aus der französischen Region Pont L'Évêque in der Normandie.

Der *Fine V.S. Calvados* wird aus diversen Apfelsorten aus dem Gebiet Pays d'Auge hergestellt, zweifach destilliert und wird für mindestens 4 Jahre in Eichenholzfässern gelagert.

In Frankreich wird zwischen zwei Gängen eines längeren Menüs tradi-

tionell ein Calvados getrunken, um «den Magen aufzuräumen». Dies wird als «faire le trou normand» bezeichnet (wörtlich: «das normannische Loch machen»).

An der *San Francisco World Spirits Competition 2010* wurde der *V.S.O.P. Calvados* mit Doppel-Gold ausgezeichnet; an der *International Wine and Spirit Competition 2011* mit Gold.



Tasting Notes

Geschmack: Reifer, kräftiger Geschmack nach Äpfeln, ohne herb oder holzig zu wirken.

Debrise-Dulac & Cie

Die erste Erwähnung von Calvados war 1553 durch Sir Alexis de Gouberville, welcher ein Apfeldestillat in seinem Tagebuch beschrieb.

Der Name stammt von der gleichnamigen Provinz Calvados in der französischen Normandie. Ab dem Jahre 1821 stellt die Firma Debrise-Dulac den *Calvados Père Magloire* her, bis heute die weltweit führende Marke unter den Calvados. Immerhin exportiert das Unternehmen 70% seiner Produktion,

was wiederum 31% des Weltmarkts ausmacht. Für die Herstellung werden insgesamt 150 verschiedene Apfelsorten angepflanzt.

Grundsätzlich handelt es sich um einen doppelt destillierten (wobei es hier Ausnahmen geben kann) und über mehrere Jahre lang in Eichenholzfässern gereiften Cider (Apfelschaumwein). Dabei werden ausschliesslich Äpfel aus dem Gebiet Pays d'Auge verwendet.

Artikel-Nr. 341899

Flaschengrösse: 70 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

EAN-Code 31812 50067405