



CALVADOS CARDINAL

65920

BESKRIVELSE

Calvados Cardinal Fine Calvados

Frankrig

Beliggende i Normandiet har området overført sit navn til den lokale brændevin, Calvados, der er destilleret på æbler, plukket i de bedste områder i Normandiet.

Calvados Cardinal er blevet produceret siden 1855, takket være Jean-François Cardinier. Efter flere forskellige jobs i Deauville i Calvados distriktet besluttede han at begynde æbleproduktion nær Saint-Lô i 1843. Senere påbegyndte han produktionen af cider, og endelig i 1855 kunne Jean-François præsentere Calvados Cardinal for første gang. "Cardinal" var Jean-François Cardinier's kælenavn som ung.

Calvados Cardinal produceres af most fra æbler. Æblerne, der anvendes til destillation, opdeles i tre kategorier; søde, bitre og syrlige, og man er i området generelt enige om, at den bedste smag opnås ved en blanding af 40% søde, 40% bitre og 20% syrlige æbler.

Den gærede æblesaft gennemgår efterfølgende en dobbelt destillering efter pot-still-metoden, i modsætning til mange andre, som i dag anvender den kontinuerlige destillation.

Destillatet lagres på fade i minimum 2 år, inden det tappes, flaskes og sælges som calvados. Det er værd at bemærke sig den ofte utroligt lange holdbarhed – man kan stadig efter 50 år finde en duft af friske æbler i en god calvados.

Calvados kan nydes på mange måder, men områdets lokale befolkning ynder selv at få den serveret om morgenen som en morgenbitter eller om aftenen som en avec under eller efter måltidet.

4 Stjerner i VinAvisen: Der er modne søde æbler over duften af denne calva, og god frugt i smagen. Den har en lang og aromatisk eftersmag.

Land	Årgang	Alc %	Lukning
Frankrig	Non Vintage (NV)	40.0	Skruelåg
Størrelse	Antal pr. kolli	Tilføj til kurv antal (B2C)	Tilføj til kurv antal (B2B)
70 cl	6	0	0