

CALVADOS LELOUVIER

Calvados depuis 1933



Fine Présentation

A.O.C CALVADOS

Der "Fine" ist eine Assemblage von jungen, länger als zwei Jahre in Eichenholzfässern gereiften Calvados, ein Edelbrand aus Cidreäpfeln mit Birnenanteil, destilliert in der Kolonnen-Brennblase.

In der Nase leicht und elegant, pure Frucht, im Geschmack angenehm frisch.

Fruchtig, leicht und zugleich 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.