

# CALVADOS LELOUVIER

*Calvados depuis 1933*



## *Poiré*

### *Présentation*

Der aus Birnensaft erzeugte "Poiré" ist ein authentisches, weil traditionelles Produkt des Domfront. Seine Qualität verdankt er den vielen heimischen Birnensorten, besonders der Sorte "Plant de Blanc". Sofort nach der Lese werden die Birnen gerspelt und gepresst, und der so gewonnene Saft wird nun für die Dauer von fünf bis acht Wochen einer natürlichen temperaturkontrollierten Gärung unterzogen. Sobald sein Alkoholgehalt 4% überschreitet, etwa bei halber Gärzeit, wird der "Poiré" abgefüllt.

Er ist von heller Farbe, golden schimmernd und feinperlig. Delikat duftet er nach Birnen, nach Butter und Zitrusfrüchten. Sein Geschmack ist erfrischend und angenehm fruchtig, von feiner Säure gestützt.

Den "Poiré" trinkt man gerne als Aperitif oder zu einer Terrine, zu Meeresfrüchten, zu Austern oder Salaten, aber ebenso gerne zum Dessert mit Obst.

Am besten kommt der "Poiré" in einer Champagnerflöte zur Geltung.