

CALVADOS LELOUVIER

Calvados depuis 1933



Pommeau de Normandie

Présentation

Der "Pommeau de Normandie" ist die Vermählung von Cidre aus Äpfeln ganz bestimmter Baumkulturen mit seinem Edelbrand, dem Calvados. Es sind etwa dreißig Apfelsorten, die eigens für die Erzeugung des Pommeau ausgesucht werden.

Der Pommeau aus dem Hause Lelouvier reift mindestens 14 Monate in Eichenfässern, bevor er abgefüllt wird. Ein traditionell beliebter Aperitif, dessen Aromen sich bei der idealen Trinktemperatur von 8° bis 10°C wunderbar entfalten.

Er schmeckt ausgezeichnet zur Foie gras oder in eine Melonenhalfte gefüllt, und ebenso ist er der ideale Begleiter zu Apfeldesserts.