Varenummer: 4711103

BERNEROY CALVADOS VSOP 50 CL

FRANKRIG



Frisk og flot afrundet

Berneroy Calvados VSOP er mørk gylden i glasset med næsten kobberfarvede reflekser. Duften er præget af efterårsæbler, vanilje og diskrete krydderier. I munden er den fyldig og kompleks med noter af modne æbler, vanilje og hints af eg. En frisk og flot afrundet Calvados med god længde i eftersmagen.

Server Berneroy Calvados VSOP efter middagen, over is eller som ingrediens i en god cocktail.

Fremstilling

Æblerne til Berneroys Calvados høstes, når de er perfekt modne, som regel fra midten af september til slutningen af november afhængig af sorten. Herefter vaskes de friske æbler, moses og presses for at frembringe en frisk og aromatisk æblemost. Efterfølgende fermenteres (gæres) æblemosten under nøje kontrollerede forhold i minimum 4 uger ved hjælp af den naturlige gær, der sidder i æblernes skræl. Under gæringen omdannes sukkeret til alkohol, og sødmen fra mosten mindskes markant. Mosten gæres til en cider med ca. 6% alkohol.

For at fremhæve ciderens livlige karakter og få en koncentreret cider destilleres cideren på antikke kobberkedler efter gæringen til en krystalklar eau-de-vie, som ifølge reglerne skal lagres på egetræsfade i minimum 2 år. Berneroy Calvados lagres udelukkende på ældre egetræsfade for at bevare den friske og aromatiske intensitet og sikre en diskret fadtone i det endelige produkt. I sin tid på fad udvikler den friske æblekarakter sig til komplekse aromaer af smør, vanilje, bagte æbler og lakrids. Berneroy Calvados VSOP lagres efter reglerne for VSOP i alt 4 år på egetræsfade, før den frigives til salg.

Om Producenten

I den historiske franske region Normandiet er der i mindst fem årtier blevet produceret Calvados. Hos Berneroy anvender master-blenderne gamle traditionelle og anerkendte metoder til at fremstille mange forskellige og frugtrige Calvados, der fanger essensen af lokalhistorien og traditionerne.

Calvados skal efter AOC Calvados regler og traditioner gennemgå en enkelt destillering, der blandt andet er med til at sikre, at Calvados AOC adskiller sig fra lignende produkter fra AOC Calvados Pays d'Auge- og AOC Calvados Domfrontais-regionerne. Over 180 navngivne æbler er godkendt til fremstillingen af Calvados. De traditionelle æbler dyrkes på Normandiets frodige grønne marker.