## Calvados Christian Drouin





## Präsentation

ABC von Christian Drouin Ein außergewöhnlicher französischer Aperitif.

Seit drei Generationen hegt die Familie Drouin eine Leidenschaft für Apfelweinäpfel, die sie auf verschiedene Weise in Apfelwein-, Pommeau-, Calvados- und sogar Gin-Sorten umwandelt.

Inspiriert von französischen Kenntnissen der Wermutproduktion sucht Guillaume Drouin nach Möglichkeiten, diese Produktionsmethoden bei der Herstellung eines neuen Aperitifs auf die Welt der Äpfel zu übertragen. Nach mehreren Jahren des Experimentierens und Forschens, bei denen er die Produktionsmethoden von Pommeau de Normandie und Wermut synthetisierte, kreierte er den "ABC de Christian Drouin", einen Aperitif auf Calvados-Basis.

Die Kunst der ABC-Produktion kombiniert die Reifung eines Apfelmosts mit einem jungen Calvados, seine Reifung in Eichenfässern und seine Aromatisierung mit einem Bouquet aus Pflanzen und Gewürzen wie Quinquina, Beifuß, Zimt, Orange, Holunderblüten und Yuzu.

Das ABC von Christian Drouin bietet ein intensives Geschmacksbouquet, das Aromen von Apfel und Gewürzen mischt.

## Auszeichnungen

Silver Medal, Concours Mondial de Bruxelles, 2024