

Calvados Christian Drouin

Calvados Sélection *vor allem Frucht*



Präsentation

Vor allem Frucht

In den 90er Jahren kreierte Christian Drouin den Sélection, einen Calvados, dessen Rezeptur speziell auf die Mixkunst der Barkeeper abgestellt war.

Barkeeper und Köche, stets auf der Suche nach den allerfeinsten Calvados, wählen, zusammen mit den Freunden leichter Feinbrände, den Sélection. Seine Merkmale: Äpfel plus 30% Birnenanteil, einfache Destillation, nur zwei Jahre ruhen in sehr alten Fässern. Das Ergebnis ist ein Calvados der frischen Frucht, leicht und elegant, der die Aromen des Apfels zu höchster Entfaltung bringt.

Auszeichnungen

Bronze Medal, World Calvados Awards, 2023

Silver Medal, ADI International Spirits Competition, 2023 (USA)

Gold Medal, Festival des AOC Cambremer, 2022 (France)

Silver Medal, World Calvados Awards, 2021 Best of its category

Double Gold Medal, ADI's Judging of Craft Spirits, 2018 (USA)

Silver Medal, Prodexpo Moscow 2018 (Russia)

Gold Medal, Concours de Vimoutiers, 2017 (France) ,

93/100, Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirits Competition, 2016 (Hong Kong)

« Excellent, highly recommended", Ultimate Spirits Challenge, 2016 (USA)