

# Calvados Christian Drouin

## *Foursquare Angels*

### Präsentation

Nach der Erkundung der Inseln Jamaika, Trinidad und Tobago und Martinique wurden dieses Mal in alten Foursquare-Fässern die neuesten Calvados aus dem Hause Drouin für die 8. Ausgabe der Experimental-Reihe von Christian Drouin verarbeitet.

Foursquare ist eine ikonische, familiengeführte Brennerei auf Barbados. Es entstehen Rumsorten mit großem aromatischem Ausdruck, die weltweit Anerkennung finden.

Ein 17 Jahre alter Pays d'Auge Calvados wurde in 8 französische Eichenfässer gefüllt, die zuvor Rum aus der Foursquare-Brennerei enthielten.

Nach 17 Monaten Reifung in diesen Fässern wurde der Calvados entnommen und für weitere 3 Monate in frisch nachgeröstete Fässer gegeben, bevor er in Flaschen abgefüllt wurde.



„Christian Drouin Experimental Foursquare Angels“ ist einer der intensivsten und reichhaltigsten Ausdrucksformen, die wir in dieser Reihe produziert haben. Die Basis bildete ein kräftiger 17 Jahre alter Calvados. Die Rumfässer lieferten Noten von braunem Zucker und Vanille, die dem Calvados außergewöhnliche Komplexität und Tiefe verliehen. Als die Fässer jedoch herauskamen, dachte ich, dass ein Aufenthalt von weiteren drei Monaten in frisch nachgerösteten Fässern eine Steigerung ermöglichen würde

immer noch an die Rundheit und Struktur dieser exotischen Verbindung für ein perfektes Gleichgewicht zwischen diesen beiden Welten.“

Guillaume Drouin

Geschmacksnoten:

In der Nase weckt dieser Calvados die Sinne mit seinen fesselnden Aromen von reifen und gerösteten Äpfeln, zarter Vanille, cremigem Karamell und braunem Zucker.

Am Gaumen offenbart er seinen ganzen Reichtum mit sanften und harmonischen Aromen von tropischen Früchten, dunkler Schokolade und süßen Gewürzen.

Der Abgang ist lang und kraftvoll und eröffnet mit Noten von Pinienkernen und Mandeln.

[www.calvadosdrouin.com](http://www.calvadosdrouin.com)

