

Calvados Christian Drouin

La Blanche von Christian Drouin

Präsentation

Die Essenz des Apfels

Die im Jahr 1942 geschaffene Appellation Calvados Pays d'Auge enthielt keine Auflagen für Mindestzeiten des Fassausbaus, folglich trank man die Calvados in der Regel hell. Nach und nach erst erweiterte man den Anforderungskatalog, und so wurde letztendlich eine Lagerung im Eichenfass von mindestens zwei Jahrenen verordnet.

Im Jahr 2003 entschied Christian Drouin, La Blanche wiederzubeleben.

Für La Blanche Christian Drouin werden Cidre von mehr als 30 Cidre-Apfelsorten destilliert, und zwar als Doppelbrand in einer kupfernen Brennblase. Nach einer Lagerung von mehreren Monaten in einem neutralen Behältnis präsentiert sich La Blanche de Normandie als Edelbrand mit intensivem Aroma von Cidre-Äpfeln.



Wie serviert man La Blanche de Normandie?

La Blanche de Normandie trinkt man pur und geeist. Sie ist auch geeignet zum Mixen exzellenter Cocktails.

Zu welchen Speisen passt La Blanche de Normandie?

La Blanche de Normandie schmeckt besonders gut zu Lachs oder Stör, roh oder geräuchert, zu rotem Kaviar und sonstigen Sakouskis. Ausgezeichnet auch zu Sushis und einem Tartar vom Thunfisch, oder als Dessert-Begleiter zu Zitronentarte oder Zitroneneis. Als „trou normand“ oder zum Dessert könnte man auch eine Gratina von Limetten servieren, die man mit 100 cl Blanche de Normandie übergießt.