

Calvados Christian Drouin

🦁 *La Blanche Bio Amphora 60%* 🦁



Präsentation

La Blanche Bio 60 % AMPHORA stammt aus einer Parzelle der Obstgärten der Domaine in Hiautre in Gonnevillle sur Honfleur und wurde aus mehr als 20 historischen Mostapfelsorten hergestellt.

Dieser Hochstammobstgarten, der seit 2013 im ökologischen Landbau betrieben wird, ist ein klassisches Beispiel für einen Obstgarten, in dem Kühe und Apfelbäume nebeneinander existieren. Die gewaschenen, sortierten und geriebenen Äpfel wurden über einen Zeitraum von mehr als zwei Monaten vom Boden gesammelt und mäßig gepresst, um nicht mehr als 650 Liter Saft pro Tonne Apfel zu gewinnen.

Anschließend muss der Apfel für einen Zeitraum von 4 Monaten fermentiert werden, bevor er zweimal in einer Brennblase destilliert wird. Nach dem Verlassen der Destille wurde der Blanche auf 60 % vol reduziert und für einen Zeitraum von 6 Monaten in eine Amphore gegeben. Durch die Passage in einer Amphore wird das Eau de Vie abgerundet, während die aromatische Intensität auf ihrem Höhepunkt bleibt.

Verkostungsnotiz:

- Zartes und kraftvolles Aroma von rohen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Pfeffer.
- Der Geschmack ist reichhaltig und sanft.
- Der Abgang bringt Düfte von Apfelschalen hervor.

„Die Herstellung von Blanche ist besonders interessant, weil sie einwandfreie Rohstoffe und feines Know-how in Bezug auf die Destillation erfordert. Mit diesem Blanche wollten wir den ganzen Reichtum der Aromen von Mostäpfeln intensiv zum Ausdruck bringen.“