

# Calvados Christian Drouin

## Der Pommeau de Normandie



### Präsentation

Der Pommeau de Normandie ist eine Assemblage aus Calvados und frischem Apfelsaft, bestehend aus  $\frac{1}{4}$  Anteil Calvados mit 70° Alkohol und  $\frac{3}{4}$  Anteil Cidre-Apfelsaft. Die Auflagen für die kontrollierte Herkunftsbezeichnung fordern einen Ausbau im Eichenfass von wenigstens vierzehn Monaten ab dem Gärstopp des Cidre-Apfelsafts. Was unseren Pommeau betrifft, so reift ein Teil davon länger als gefordert. Die zusätzliche Reifezeit begünstigt seine Ausgewogenheit, ohne dass eine alkoholische Note spürbar würde. Auch bei der Wahl der Apfelsorten gehen wir höchst sorgsam vor, damit wir einen Pommeau erhalten, der weder zu süß noch zu schwer ist.

Wie verkostet man den Pommeau de Normandie?

Man trinkt den Pommeau de Normandie gekühlt (8 bis 10°C) aus einem tulpenförmigen Glas. Seine Apfelaromen und seine Mischung aus intensiver Frucht mit verhaltener Süsse machen ihn zu einem der grossen Aperetifs. Vor dem Essen trinkt man ihn pur oder als Cocktail, aufgefüllt mit Champagner oder mit anderen Spirituosen gemixt. Er ist der ideale Begleiter zu Desserts, aber auch Köche schätzen einen Touch seines Apfelaromas an dem einen oder anderen Gericht.

Der Pommeau de Normandie Christian Drouin wurde mit zahlreichen Madaillen ausgezeichnet und von Robert Parker mit der Note 92/100 bewertet (very highly recommended)

### Auszeichnungen

Gilbert & Gaillard, 90/100, 2020, (France)