



Pommeau de Normandie

Väkevöity Viini / Rypäleet:

24.00 €

Kuvaus

Klassinen ranskalainen ja eritoten normandialainen aperitiivi, joka valmistetaan sekoittamalla calvadosta ja omenamehua (75 % omenamehua, 25 % calvadosta). Mukana on yli 30 eri omenalajiketta ja tuotteen viimeistelee 1,5 vuoden kypsytyksensä tammitynnyreissä. Väriltään meripihkanruskea ja kirkas. Tuoksu kypsän omenainen, hedelmäinen ja mukana myös selvästi aistittava calvadoksen aromi. Maku pehmeä ja hieman makea, calvadoksen alkoholi tasapainottaa makeutta, jolloin jälkimaku on raikas ja hedelmäinen. Tarjoillaan viilennettynä 8-10 C. Sopii mainiosti hanhenmaksalle, ostereille ja melonille ja on mainio kumppani myös monille jälkiruuille. Tuotteeseen ei lisätä sokeria, vaan kaikki sokeri on omenamehun luontaista sokeria. Sokeria 84 g/l.

Tuottaja

Earl des Grimaux

Pacoryn perhe on valmistanut Calvadosta vuodesta 1959. Tila on perheyrittäjä ja tuottaa vain pienehköjä määriä vuosittain. Pacoryn perheen kriteeri on laatu, ei määrä. Kaikki tuotteet valmistetaan puhtaasti käsityönä ja perinteitä kunnioittaen. Vanhennettavat tisleet dekantoidaan vuosittain ja käytössä on vain pieniä tynnyreitä. Keinotekoisia lannoitteita ei käytetä. Pacoryt käyttävät vain itse omilla maillaan viljelemiään omenoita ja päärynöitä. Ei ihme, että heidän Calvadoksensa on saanut kultamitalin kuudesti Concours Général Agricole de Paris -kilpailussa. Domfrontaisin alueella Calvadokseen käytetään omenan ohella myös päärynöitä. Tila tuottaakin Calvadoksen ohella myös siideriä ja maitoa. Tällainen monialainen tuotanto on hyvin tyypillistä Domfrontaisin alueelle.

Ruoka: Jälkiruuat, Juustot

Tuotenumero: 1221800

Viivakoodi:

Tilavuus: 1

Alkoholi:

Laatikkokokoko: pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU

www.viinitukku.fi