



POMMEAU DE NORMANDIE

Pommeau de Normandie

Comte Louis de Lauriston

Der Pommeau de Normandie ist das Ergebnis der klugen Vereinigung des Cidre-Apfelmosts aus der Ernte ausgesuchter Obstgärten mit seinem Destillat, dem Calvados.

Für seine Herstellung werden etwa dreißig Sorten von Pommeau-Äpfeln verwendet.

Unser Pommeau reift sodann über vierzehn Monate lang in Eichenfässern, bevor er abgefüllt wird. Traditionell wird er als Aperitif serviert, wobei seine Aromen bei einer Temperatur von 8° bis 10° am besten zur Geltung kommen.

Er schmeckt vorzüglich mit Foie gras oder in eine Melonenhälfte gefüllt, auch ist er der ideale Begleiter eines Apfeldesserts.

